PÃO DE BATATA NÚBIA LIMA

INGREDIENTES

1 ovos

5 batatas pequenas

200ml de leite morno

2 colheres de manteiga

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1/4 de xícara de óleo

1 fermento biológico seco (10g)

800g de farinha de trigo ou até dar o ponto de desgrudar da mão

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata até amolecer

Reserve e amasse a batata até virar um purê homogêneo

Junte todos os ingredientes e adicione por último a farinha aos poucos

Sove a massa até dar o ponto de desgrudar da mão e deixe descansar por 10 minuto até dobrar o tamanho

Após, faça os pãezinhos e deixe descansar novamente até dobrar o tamanho

Depois, leve ao forno a 200º e deixe assar de 25 a 30 minutos, dependendo do forno

Após assado e ainda quente, pincele com manteiga para dar um brilho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4620-pao-de-batata-nubia-lima.html