PÃO DE BATATA FÁCIL

INGREDIENTES

40 g de fermento fresco

1 colher (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de óleo

1 1/2 xícara (chá) de leite morno

1 xícara (chá) de batatas cozidas e amassadas

1 ovo

sal a gosto

600 g a 700 g de farinha de trigo para pão

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, exceto a farinha, começando sempre pelo leite, o açúcar e o fermento.

Despeje o conteúdo em uma tigela e acrescente a farinha.

Mexa com uma colher de plástico até que a massa comece a soltar da tigela.

Deixe a massa descansar cerca de 15 minutos ou até que dobre de tamanho.

A massa fica um pouco pegajosa, por isso unte as mão com farinha para fazer as bolinhas.

Leve ao forno, pré-aquecido, de 15min a 20min, deixe a massa dourar em cima e retire.

Não deixe a massa no forno por mais tempo para que ela não fique dura ou crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49487-pao-de-batata-facil.html