PÃO DE ABÓBORA COM PRESUNTO DEFUMADO

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento biológico

1/4 de xícara de leite desnatado

3 colheres de sopa de margarina sem sal

1 xícara de abóbora cozida

2 ovos

1/2 xícara de chá de maizena

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

150 g de presunto defumado picado

1/2 gema para pincelar

1 colher de sementes de gergelim

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Em uma vasilha esfarele o tablete de fermento no leite e reserve.

Bata no liquidificador a margarina, a abóbora e os ovos até obter um creme homogêneo.

Despeje em uma tigela, junte o leite e acrescente aos poucos a maizena, a farinha de trigo e o sal, misture e pressione bem até que a massa desgrude da mão.

Deixe descansar por 30 minutos, até ela dobrar de volume.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada.

Coloque metade em 2 formas de bolo inglês pequenas, recheie com o presunto e cubra com restante da massa.

Deixe descansar por 30 minutos, pincele com a gema e polvilhe com o gergelim.

Asse por 20 minutos ou até que os pães dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51654-pao-de-abobora-com-presunto-defumado.html