

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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