

# PÃO DE BATATA OU MANDIOQUINHA

## INGREDIENTES

3 batatas ou mandioquinhas cozidas com um pouco de sal  
1 ovo  
1 xícara (chá) de leite morno  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de sal  
1 xícara (chá) de água do cozimento das batatas ou mandioquinhas  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga  
50 g de fermento fresco (para pão)  
1 kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes (menos a farinha de trigo) no liquidificador.

Em uma bacia, despeje o conteúdo do liquidificador e acrescente aos poucos a farinha de trigo até dar o ponto de enrolar. Sove bem a massa. Deixe crescer até dobrar de volume (mais ou menos 1 hora).

Enrole os pãezinhos (4 pães) e deixe crescer até dobrar de volume novamente (mais ou menos 1 hora). Leve ao forno pré aquecido (forno médio) até dourar.

Gente, fica muito bom e não fica com aquela casca dura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51681-pao-de-batata-ou-mandioquinha.html>