

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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