PÃO DE BATATA COM CALABRESA

INGREDIENTES

100 g de fermento biológico seco

1 colher de açúcar

3 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga

2 batatas medias cozidas e espremidas

1 colher (chá) de sal

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

200 g de linguica calabresa moída

200 g de mussarela ralada

1 gema ligeiramente batida

MODO DE PREPARO

Misture o fermento biológico com o açúcar,os ovos, a manteiga, as batatas, o sal e, aos poucos, a farinha de trigo.

Amasse até ficar úmida, homogênea e que não grude nas mãos.

Cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Misture a linguiça com a mussarela e reserve.

Em uma superfície enfarinhada, divida a massa em 2 porções e abra cada uma formando um retângulo de 1 cm de espessura.

Distribua a metade do recheio reservado e enrole como rocambole.

Coloque em uma forma média para pão untada.

Repita a operação com a outra parte da massa.

Cubra e deixe descansar até dobrar de volume.

Pincele a gema e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52927-pao-de-batata-com-calabresa.html