

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 linguiça 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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