PÃO DE BATATA CASEIRO

INGREDIENTES

30 g de fermento biológico

2 colheres de sopa de açúcar cristal

1/2 colher de chá de sal

2 ovos

1 colher de margarina

1/2 xícara de chá de óleo de soja

600 g de farinhade trigo especial aproxim.

200 g de batata ingleza cozida e amassada

1 gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento biológico no açúcar.

Adicione todos os outros ingredientes mas apenas a metade da farinha, sove a massa e acrescente a farinha aos poucos, até colocar toda a farinha.

A quantidade de farinha depende do tamanho dos ovos por isso a quantidade é aproximada.

A massa fica grudando um pouco nas mãos, faça 20 bolinhas e coloque numa forma untada.

Deixe crescer por aproximadamente 30 minutos (caso o tempo esteja nublado ou chuvoso coloque um pedacinho de massa num copo com agua, quando a bolinha de massa subir estará na hora de levar os pães ao forno).

Asse em forno entre 180º a 220ºC ate que dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54727-pao-de-batata-caseiro.html