PÃO DE BATATA RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 pacote (10g) de fermento biológico seco granulado (fermento para pão)

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

4 colher (sopa) de óleo

1 xícara de leite morno (240 ml)

2 a 3 batatas médias cozidas e amassadas

MODO DE PREPARO

Misture primeiro os ingredientes secos

Acrescente o restante dos ingredientes e sove bem a massa

Faça 3 bolas e deixe descansar por 40 minutos à 1 hora

Abra as massas e coloque o recheio de sua preferência

Após rechear, enrole a massa como um rocambole e coloque em formas de pão (bolo inglês) untada com azeite

Deixe descansar com um pano por cima longe de vento, de preferência dentro do forno desligado, por uns 30 minutos ou até dobrar de volume

Pincele com água ou uma gema batida e leve ao forno preaquecido à 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9565-pao-de-batata-recheado.html