

PÃO DE BATATA

Ingredientes:

- ½ kg de batata cozida
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos inteiros
- 1 colher de sobremesa de sal
- 50gr de fermento em tablete (fresco)
- Farinha suficiente para dar o ponto



Modo de fazer:

1. Bata tudo no liquidificador, menos a farinha.
2. Despeje em uma vasilha e vá acrescentando a farinha.
3. Deixe a massa crescer (faça uma bolinha de massa do tamanho de um brigadeiro e coloque em um copo com água. Quando a bolinha subir a massa já cresceu).
4. Faça os pãezinhos (se quiser, pode recheá-los com queijo) coloque-os em uma assadeira untada não muito perto um do outro.
5. Deixe os pãezinhos crescerem novamente (faça outra bolinha e coloque na água). Quando estiverem crescidos pincele com gema de ovo e asse-os em forno médio pré-aquecido. (180 graus \pm 20 minutos).

Notas:

- ½ receita é mais do que suficiente.
- Pode usar a batedeira para fazer a massa.