

Cozinha



Culinária

SOU chef

## **PÃO CASEIRO**

### ***INGREDIENTES***

- 1 batata grande
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 10 g de fermento biológico (1 envelope)
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 1/2 copo de óleo
- 1 e 1/2 copo de leite morno
- 3 ovos
- 1 e 1/2 kg de farinha

### ***MODO DE PREPARO***

Descascar e cozinhar a batata até o ponto de estar desmanchando para amassar

Amasse a batata e junte a manteiga, com a batata ainda quente

Deixe a batata reservada

Coloque os ovos, o óleo, o leite e o açúcar

Mexa bem para que o açúcar dissolva

Misture o envelope de fermento na farinha

Coloque, aproximadamente 1 kg de farinha até que desgrude das mãos

Sove bastante



[www.souchef.com.br](http://www.souchef.com.br)

Cozinha



Culinária

SOU chef

Deixe descansar aproximadamente 1 hora

Sove novamente

faça rolinhos do tamanho da assadeira, com uma altura de aproximadamente de 10 a 15cms

Unte as assadeiras com margarina e coloque as massas  
deixe descansar por aproximadamente 1 hora

Prepare o forno à 180° por 20 minutos

Deixa assar entre 15 a 20 minutos

Bom Apetite !!!

Dica, se quiser trocar o envelope de fermento por biológico fresco, utilize 15g. Dissolva com uma colher de sopa de sal e açúcar e depois prossiga a receita colocando os ovos, óleo...



[www.souchef.com.br](http://www.souchef.com.br)