



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Pãezinhos de Batata

Ingredientes:

300 g de batatas cozidas e amassadas
3 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ovos
1 gema de ovo para pincelar
½ xícara (chá) de leite desnatado morno
2 colheres (sopa) de manteiga
1 tablete de fermento para pão
sal a gosto

Modo de preparo:

Reserve 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo.

Misture o fermento com o leite morno, as batatas, os ovos, a manteiga e vá acrescentando o restante da farinha de trigo até a massa ficar firme.

Deixe crescer por 30 minutos.

Junte a farinha reservada na massa e pegue pequenas porções de massa com as mãos enfarinhadas, formando os pãezinhos.

Coloque os pãezinhos em uma assadeira antiaderente e deixe crescer por mais 20 minutos.

Pincele com a gema e leve ao forno médio, por cerca de 30 minutos.