



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

Pão de Batata Doce

Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento
- 1 copo de água morna
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (chá) de sal
- 1 gema
- 8 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 xícaras (chá) de purê de batata doce

Modo de preparo:

- Cozinhe a batata, descasque e passe no espremedor.
- Dissolva o fermento em água morna.
- Junte a manteiga, o sal, o açúcar e o purê de batata doce.
- Mexa e acrescente metade da farinha. Amasse bem.
- Coloque o restante da farinha e amasse mais um pouco.
- Deixe a massa descansar até dobrar de volume.
- Corte ao meio, estique e faça os pães.
- Coloque numa assadeira untada, passe a gema de ovo.
- Deixe crescer por mais uma hora e leve ao forno para assar por 50 minutos.