PÃO DE BATATA COM CATUPIRY

INGREDIENTES

4 ovos

1 copo de óleo

1 copo de água morna (do cozimento da batata)

100 g de açúcar

1 colher (sopa) de sal

3 tabletes ou 45 g de fermento biológico fresco ou 15 g do fermento biológico seco

600 g de batatas cozidas

1,2 kg (aproximadamente) de farinha de trigo

1 1/2 bisnaga de requeijão tipo catupiry

2 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

Coloque a batata para cozinhar

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água do cozimento da batata, o açúcar, o sal e o fermento

Com o liquidificador ligado, acrescente aos poucos a batata cozida até que a hélice do liquidificador pare de bater e comece a girar em falso

Coloque a mistura formada em uma tigela

Acrescente aos poucos a farinha de trigo, mexendo sempre com uma colher

Quando ficar difícil de mexer, transfira a massa para uma mesa polvilhada com farinha de trigo e continue acrescentando e incorporando farinha no sentido das laterais para o centro, até que fique lisa e homogênea e não grude mais nas mãos

Faça uma bola com toda a massa

Coloque em uma vasilha polvilhada com farinha de trigo

Agora sove a massa novamente para retirar todo o ar

Divida a massa em tamanhos regulares e modele os pães em formato de bolinhas

Abra cada um com as mãos e recheie com o catupiry

Coloque em uma forma untada com margarina

Pincele com a gema

Asse em forno em temperatura baixa, aumentando para média pouco antes de dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12312-pao-de-batata-com-catupiry.html