

PÃO INDIANO CHAPATI

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo

1 xícara de batata roxa cozida e amassada

sal a gosto

água morna o suficiente para dar liga

trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata roxa até desmanchar e amasse bem

Misture em uma vasilha duas xícaras de trigo e água, suficiente para dar uma massa que desgrude das mãos

Acrescente a batata e sove bem até soltar

Deixe crescendo por pelo menos 15 minutos, coberto com plástico e pano de prato

Faça os pãezinhos na mão ou com rolo de massa

Coloque na frigideira um por um

Cubra o pão pronto com um pano

Vá fazendo e colocando no prato coberto pelo pano, para manter quente e macio

Deguste com pasta de grão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12441-pao-indiano-chapati.html>