

# PÃO DE BATATA NÚBIA LIMA

## INGREDIENTES

1 ovos  
5 batatas pequenas  
200ml de leite morno  
2 colheres de manteiga  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (chá) de sal  
1/4 de xícara de óleo  
1 fermento biológico seco (10g)  
800g de farinha de trigo ou até dar o ponto de desgrudar da mão

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata até amolecer  
Reserve e amasse a batata até virar um purê homogêneo  
Junte todos os ingredientes e adicione por último a farinha aos poucos  
Sove a massa até dar o ponto de desgrudar da mão e deixe descansar por 10 minuto até dobrar o tamanho  
Após, faça os pãezinhos e deixe descansar novamente até dobrar o tamanho  
Depois, leve ao forno a 200º e deixe assar de 25 a 30 minutos, dependendo do forno  
Após assado e ainda quente, pincele com manteiga para dar um brilho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4620-pao-de-batata-nubia-lima.html>