Acompanhamentos

PÃO DE BATATA DOCE

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
1-12 Doses

INGREDIENTES

- 200 GRS DE BATATA DOCE
- 120ML LEITE MORNO
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- 60 GRS MANTEIGA DERRETIDA
- 400 GRS FARINHA 65
- 1 OVO
- 35 GRS AÇÚCAR
- 1 COLHER CAFÉ DE SAL REFINADO
- 1 GEMA DE OVO PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Cozer a batata doce no programa a vapor P1, durante cerca de 15 minutos, a seguir esmagar a batata com um garfo e reservar.

2. Colocar a lamina de amassar, juntar todos os ingredientes e no programa P1, amassar. Ao fim do dos dois minutos a maquina faz a levadação automatica durante cerca de 40 minutos. Retirar e moldar num pão, com a ajuda de farinha, ou até 12 mais pequenos, depende do gosto de cada um. Eu optei por dividir em apenas dois pães, pincelar com gema de ovo. Forrar um tabuleiro com papel vegetal e levar ao forno a 150º, com uma taça de água, por cerca de 20 minutos.

3. (receita adaptada de outra retirada do facebook)