

# PÃO FOFO DE BATATA-DOCE



## CONFEÇÃO

1. Coloque 0,7L de água na taça, a batata-doce no cesto aos pedaços pequenos e programe Steam P1, 20min.
2. Coloque a lâmina de amassar na taça e adicione a batata-doce já cozida, programa 15 seg, vel 7.
3. Junte o leite a manteiga e o fermento desfeito e programe 5min, vel3, 40°C.
4. Adicione o ovo, o sal, o açúcar e a farinha e programe P2 Massas.
5. Deixe levedar na máquina até ao fim do programa.
6. Pre-aqueça o forno a 50°C (Basta colocar a aquecer antes de tirar a massa)
7. Coloque a massa numa superfície enfarinhada e forme um rolo.
8. Corte a massa em cerca de 12 pedaços e dê-lhes uma forma arredondada, e disponha-os num tabuleiro ligeiramente separados.
9. Desligue o forno e coloque o tabuleiro com os pãezinhos lá dentro a levedar por mais 45min.
10. Pré-aqueça o forno a 200°C.
11. Misture a gema de ovo com a c. café de açúcar, e pincele o pão com esta mistura.
12. Leve ao forno durante cerca de 20min.
14. Nota: Esta receita é adaptada da revista Continente Magazine.

## INGREDIENTES

- PÃO FOFO DE BATATA-DOCE
- 0,7 L AGUA
- 200G BATATA-DOCE (PEDO DESCASCADA)
- 120ML DE LEITE
- 60G MANTEIGA
- 25G DE FERMENTO PADEIRO (OU 11G DE LEVEDURA SECA)
- 1 OVO
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 35G AÇÚCAR
- 400G FARINHA S/ FERMENTO
- 1 GEMA (PARA PINCELAR)
- 1 C. CAFÉ DE AÇÚCAR