



## Pão de Abóbora

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-abobora](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-abobora)

Um pãozinho de abóbora com um cafézinho vai super bem não é? Essa receita é bem prática. fica muito gostoso e com um cheiro irresistível. Bora fazer?

Pão de Abóbora Image type unknown

 120 min

 22 porções

### Ingredientes

- 250g de [abóbora](#) cozida e amassada tipo purê
- 1 [ovo](#) inteiro
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) ou [margarina](#)
- 120 ml de [óleo](#)
- 120 ml de [leite](#)
- 850g de [farinha de trigo](#) (sem fermento)
- 4 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 colher (sopa) de [sal](#)
- 2 colheres (sopa) de [fermento biológico seco](#) para pão
- 2 [gemas](#) para pincelar

### Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque o purê de abóbora, o ovo, o óleo, o leite e a manteiga.
2. Bata tudo por cerca de 1 minuto.
3. Despeje essa mistura numa tigela e adicione a farinha de trigo, o açúcar, o sal e o fermento.
4. Misture tudo e vá trabalhando a massa com as mãos.
5. Transfira ela para uma superfície lisa e comece a sovar por 10 minutos ou até que fique bem lisa e homogênea.
6. Se precisar, adicione um pouco mais de farinha de trigo.
7. Volte a massa para a tigela e cubra com um pano.
8. Deixe-a descansar por 1 hora.
9. Divida a massa em 22 bolinhas de tamanhos iguais (aproximadamente 70g cada).
10. Acomode essas bolinhas numa forma untada e enfarinhada ou forrada com papel manteiga.
11. Cubra com um pano e deixe descansar por mais 20 minutos.
12. Em seguida pincele cuidadosamente cada pãozinho com gema de ovo.
13. Leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.