

Pão de Abóbora

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?

Rão de Abóbora y pe unknown



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.