Pão de abóbora cabotiá

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-abobora-cabotia

Experimente o delicioso pão cremoso de abóbora cabotiá e desfrute de um sabor irresistível!

1 unidade Narjara Moreira

Ingredientes

- 500 gramas de farinha de trigo
- 150 g de abóbora cabotiá cozida
- 10 g de sal
- 40 g de açúcar
- 5 g de fermento biológico seco
- 1 ovo
- 150 ml de água
- 40 g de manteiga

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha, o sal, o açúcar e o fermento.
2. Aos poucos, adicione o ovo, a abóbora e metade da água, misturando bem até obter uma massa grudenta.
3. Acrescente a manteiga e sove a massa até que fique lisa e homogênea.
4. Se a massa começar a secar, vá adicionando água aos poucos.
5. Deixe a massa descansar até dobrar de volume.
6. Em uma bancada, molde a massa como se fosse um pão de forma.
7. Deixe o pão descansar por mais 40 minutos.
8. Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.
9. Espere o pão esfriar e sirva-se com prazer!
10. Bom apetite!