

PÃO INDIANO CHAPATI

INGREDIENTES

2 xícaras de trigo
1 xícara de batata roxa cozida e amassada
sal a gosto
água morna o suficiente para dar liga
trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata roxa até desmanchar e amasse bem
Misture em uma vasilha duas xícaras de trigo e água, suficiente para dar uma massa que desgrude das mãos
Acrescente a batata e sove bem até soltar
Deixe crescendo por pelo menos 15 minutos, coberto com plástico e pano de prato
Faça os pãezinhos na mão ou com rolo de massa
Coloque na frigideira um por um
Cubra o pão pronto com um pano
Vá fazendo e colocando no prato coberto pelo pano, para manter quente e macio
Deguste com pasta de grão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12441-pao-indiano-chapati.html>