PÃO DE ABÓBORA DA NEIDE, MASSA FOFINHA E DELICIOSA, ADEUS PADARIA!

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de açúcar

1 xícara de leite morno

3 xícaras de abóbora cozida e amassada

2 colheres de fermento biológico granulado para pão

10 colheres de margarina (ou 3/4 de xícara de óleo)

2 ovos

Aproximadamente 1,5 kg de farinha de trigo (colocar até despregar das mãos)

1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Misturar o açúcar, o leite, o sal e o fermento.

Acrescentar o restante dos ingredientes, sovar bem.

Deixar descansar de 15 minutos a meia hora em um recipente tampado com pano.

Após esse período, enrole os pães e os deixe crescer por aproximadamente 1 hora (até que estejam com aproximadamente o dobro do tamanho).

Depois assar em forno preferencialmente pré-aquecido até dourarem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitaecozinha.com.br/receita/12992-pao-de-abobora-da-neide-massa-fofinha-e-deliciosa-adeus-padaria.html