

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 recipiente 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>