

Pão de batata



Ingredientes

2500 g de farinha de trigo
1000 g de batata cozida
50 g de sal
450 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**
50 g de leite em pó
250 g de ovos
200 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**
500 mL de água gelada

Modo de Preparo

Misturar a farinha de trigo, o sal, o açúcar Itaipu e o leite em pó, após acrescentar a batata cozida e misturar bem. Depois adicionar os ovos e a água aos poucos. Misturar até ficar homogêneo.
Adicionar o fermento biológico Itaipu. Bater até obter uma massa lisa.
Deixar descansar por 10 minutos.
Modelar e colocar em assadeiras untadas, colocar num armário fechado para fermentar, por aproximadamente 2 horas.
Assar em forno pré-aquecido 190°C por 15 minutos.

Receita enviada por: Itaipu