

Pão da Avó Izabelinha



Ingredientes: 1 quilogramas de farinha de trigo
500 grama de batata doce cozida e amassadas
50 grama de fermento de pão
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açúcar
2 chávena de água morna

Instruções de preparação:

Em um recipiente coloque a farinha, a batata doce e o fermento.sal.açucar Mexa aos poucos e vá colocando a água ,sovando até dar o ponto Deixe crescer 30 minutos Faça umas broas Em uma forma retangular grande coloque as broas , deixe descansar mais 30 minutos,faça uns cortes na massa Leve ao forno 45 minutos, forno 180 graus Até ficar dourado

Sugestões Adicionais: