

PÃO DE BATATA-DOCE

Ingredientes

60 ml de leite

2 ovos

$\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

600 g de batata-doce cozida

60 g de fermento de padaria

1 kg (aproximadamente) de farinha de trigo branca (até desgrudar da mão)

1 colher (sopa) de iogurte

Modo de preparo

Bata os seis primeiros ingredientes até que o liquidificador perca força de giro. Acrescente água. Por último, coloque o fermento e misture bem.

Em uma bacia redonda, despeje a farinha, fazendo um buraco no meio.

Despeje os ingredientes já batidos e misture bem, sempre amassando com as pontas dos dedos até que a massa fique bem macia.

Deixe a massa ficar como se fosse um rocambole e divida em três pedaços. Abra cada pedaço e passe o rolo ou cilindro para enrolar o pão. Unte uma assadeira grande e coloque para crescer. Em seguida, leve para assar.