

PÃO DE BATATA RECHEADO ECONÔMICO

INGREDIENTES

- 3 batatas médias inglesas (também dá certo com outra)
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de azeite ou manteiga derretida
- 1 xícara de farinha de arroz ou trigo
- 1 pitada de sal
- Opcional: pode colocar 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

- Cozinhe as batatas e amasse bem
- Em uma tigela, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea
- Unte as mãos com azeite ou manteiga derretida, pegue quantidade suficiente para fechar o pãozinho de forma que não fique com muita massa
- Recheie a gosto
- Unte uma assadeira com um pouco de azeite e coloque os salgados de forma que a parte em que o pão foi fechado fique para baixo
- Pincele uma gema por cima deles
- Asse em forno, preaquecido a 180°C por 20 minutos
- Pode colocar orégano ou gergelim em cima

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4568-pao-de-batata-recheado-economico.html>