

FARINHA DE TRIGO TIPO 1
ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO



MARIA INÊS

MOINHO
SANTA MARIA

MARIA INÊS



PÃO DE BATATA RECHEADO NA AIRFRYER

Ingredientes

- 1 xícara de leite morno
- 1 ovo
- 1/2 xícara de batatas cozidas e amassadas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite (ou óleo)
- 1 e 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 xícaras de Farinha de Trigo Maria Inês
- 2 e 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco
- Requeijão a gosto para rechear
- 1 gema para pincelar



Modo de preparo

- 1) Em um recipiente, misture o leite morno e o ovo. Reserve.
- 2) Depois, em uma tigela, coloque o açúcar, a farinha, o sal e o fermento. Misture brevemente.
- 3) Em seguida, adicione o leite morno com o ovo, a manteiga, o azeite e as batatas cozidas. Misture até obter uma massa homogênea.
- 4) Em uma bancada enfarinhada, sove a massa até ficar bem lisa e macia.
- 5) Divida a massa em 16 partes iguais.
- 6) Molde cada uma das partes no formato de um disco.
- 7) Com o requeijão, recheie cada um dos discos e, com cuidado, molde-os em bolinhas.
- 8) Pincele a gema do ovo por cima dos pãezinhos.
- 9) Disponha os pãezinhos na cestinha da airfryer (4 pães por vez) e asse a 180 °C por cerca de 10 minutos ou até ficarem mais douradinhos.
- 10) Agora é só servir esse fofinho pão de batata. Bom apetite!

 farinhamariaines.com.br

  [farinhadetrigomariaines](https://www.facebook.com/farinhadetrigomariaines)