



UAC em casa!
Vamos fazer as receitas da UAC?

PÃO DE BATATA RECHEADO



INGREDIENTES

Massa:

- 1 batata média (200g pesada crua) cozida com a casca até ficar macia
- 1/2 xícara de leite
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga amolecida
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 400g de farinha de trigo (aproximadamente)



UAC em casa! Vamos fazer as receitas da UAC?

Recheio:

1/2 xícara de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

100g de queijo da sua preferência

sal, se necessário (o queijo já costuma ser salgado)

MODO DE PREPARO

Massa:

Amasse a batata, junte o leite, o ovo, sal, açúcar, fermento, manteiga e metade da farinha. Bata bem, na batedeira ou com colher de pau, até ficar pastoso. Acrescente farinha aos poucos, sovando bem até que forme uma massa lisa e macia. Unte uma tigela com um pouco de óleo e deite a massa.

Cubra com um plástico e deixe crescer até dobrar de volume.

Recheio:

Numa panelinha, dissolva o amido no leite, e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Junte o queijo e mexa até derreter completamente. Retire do fogo e despeje em uma tigela. Deixe esfriar.

Voltando à massa:

Retire as bolhas de ar da massa e coloque-a em mesa enfarinhada. Abra levemente com as mãos e enrole formando um rolo.

Corte pedaços do tamanho desejado, abra na palma da mão, coloque um rolinho de creme de queijo e feche, selando bem.

Dê uma forma arredondada e coloque em uma assadeira levemente untada com óleo.

Repita até terminar a massa. Deixe crescer novamente, por aproximadamente 30 minutos ou até crescer um pouco. Asse em forno pré-aquecido, 200°C até corar.