



## Pão de batata recheado com frango



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

02:25

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Fermento biológico fresco	2 tabletes	30 g
Açúcar	2 colheres (sopa)	24 g
Ovo	3 unidades	150 g
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	150 g
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Farinha de trigo	5 xícaras (chá)	550 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Filé de peito de frango (cozido e desfiado)	Meia unidade pequena	100 g
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	2 colheres (chá)	10 g
Requeijão culinário	2 xícaras (chá)	400 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, coloque o fermento e o açúcar, e misture até dissolver completamente. Junte os ovos, a manteiga, o Purê de Batatas Ajinomoto® e a água, e misture. Acrescente a

farinha de trigo, aos poucos, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 50 minutos.

**2.** Enquanto isso, prepare o recheio: em um bowl médio, misture o Azeite TERRANO™, o frango, o Caldo SAZÓN® Profissional e o requeijão. Reserve.

**3.** Divida a massa em 12 porções e modele esferas de, aproximadamente, 7 cm de diâmetro, achate-as levemente e distribua o recheio de frango. Feche as esferas, remodelando-as, e disponha-as em uma assadeira untada e enfarinhada, deixando espaço entre elas. Deixe descansar por mais 30 minutos, ou até dobrar de volume.

**4.** Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.