

---

# Mayra

Alimentação infantil

## **Pão de abobrinha com talos**

Mayra A. · Wednesday, November 12th, 2014







Receita desenvolvida exclusivamente para **Escolinha Walita**, foto **Elisa Correa**

## Ingredientes

1 xícaras de chá de folhas e talos\* picados em cubos pequenos  
½ xícara de chá de caldo de legumes  
½ xícara de chá de leite  
1 xícara de chá de abobrinha ralada  
1 ovo  
1/2 xícara de chá de água  
1 colher de chá de açúcar  
2 colheres de chá de sal  
15g ou 1 tablete de fermento biológico ou de padaria  
3 colheres de sopa de óleo  
4 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

## Modo de preparo

Colocar as folhas e talos no liquidificador com o caldo de legumes, o leite e a abobrinha ralada. Bater até estar sem pedaços.

Juntar o ovo, o açúcar, o sal, o fermento e o óleo no liquidificador e bater bastante.

Colocar a farinha de trigo em uma vasilha grande e despejar a mistura do liquidificador. Amassar bastante e até desgrudar das mãos.

Deixar a massa crescer até dobrar de volume. Amassar novamente e formar os pães, colocando-os em assadeira enfarinhada.

Deixar crescer novamente. Colocar em forno moderado (180°C) para assar por aproximadamente 40 min (até dourar).

*Rendimento: 10 porções*

*Dificuldade: Média*

*Tempo: 1h20 minutos*

This entry was posted on Wednesday, November 12th, 2014 at 11:00 am and is filed under [abobrinha](#), [Home](#), [ingredientes](#), [Pães](#), [Pequenos na cozinha](#), [Receitas](#), [Tipo de Prato](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.