PÃO DOCE FAMÍLIA MASSARANDUBA

INGREDIENTES

1 kg de trigo

2 ovos

1 colher (sopa) de sal

6 colheres de açúcar

2 copos de leite morno

3 colheres (sopa) rasa de fermento granulado para pão

100 g de manteiga/margarina derretida

MODO DE PREPARO

Faça um mingau com 4 colheres de trigo, o sal, 2 colheres de açúcar, o fermento de pão e o leite morno; deixe crescer um pouco

Coloque em uma bacia os 2 ovos, manteiga derretida, o restante do açúcar e o mingau que foi preparado

Acrescente aos poucos o trigo, até dar o ponto

Sove a massa até ficar homogênea

Enrole ou faça tranças e deixe crescer até dobrar de volume

Asse em forno preaquecido a 200

Depois de assado, passe em cima do pão um meladinho de açúcar (açúcar com um pouco de água)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10981-pao-doce-familia-massaranduba.html