PÃO DE TORRESMO

INGREDIENTES

500 g de FARINHA DE TRIGO DONA BENTA TRADICIONAL

1 pacote (10 g) de Fermento seco instantâneo Dona Benta

1 colher (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de banha

1 colher (chá) de sal

1 ovo

250 ml de água morna

250 g de torresmo picado e frito

MODO DE PREPARO

Ative o fermento seco misturando o fermento com 2 colheres de farinha de trigo e 50 ml da água morna e espere fermentar por 30 minutos.

Depois adicione o restante da água, açúcar, sal, ovos, a banha e a FARINHA DE TRIGO DONA BENTA TRADICIONAL até o ponto de desgrudar das mãos. Sove por 5 minutos.

Faça uma bola com toda a massa e deixe descansar por 15 minutos.

Abra a massa com a palma das mãos, coloque 70 % do torresmo (deixe um pouco para decorar) e enrole como rocambole, aplique a cobertura passando a massa em um prato com água e depois, em um prato, com o torresmo restante.

Unte uma assadeira de pudim com furo no meio e adicione o pão, fazendo o formato de uma rosca.

Espere fermentar por 90 minutos.

Asse por 25 minutos em forno pré-aquecido a 180ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13194-pao-de-torresmo.html