

PÃO DA D. MARIA E TONINHA

INGREDIENTES

3 ovos

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar

1 copo (americano) de óleo

1 colher (sopa) de sal

50 g de fermento biológico

1 litro de leite morno

2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o sal e o óleo.

Dissolva o fermento no leite morno.

Misture tudo, deixando a farinha por último.

Acrescente farinha até atingir o ponto em que a massa não esteja grudenta.

Sove a massa e depois deixe descansar para que cresça bastante.

Modele os pães e deixe crescer novamente.

Asse em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 30 a 35 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13762-pao-da-d-maria-e-toninha.html>