

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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