PÃO D. MARIA DE FERMENTAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES

2 k de farinha

550 ml de fermento natural

200 ml de óleo

8 colheres (sopa) açúcar

1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes

Sove a massa

Deixar descansar de 6 a 8 horas

Depois modele os pães e deixe dobrar de tamanho

Asse em forno a 180° C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13926-pao-d-maria-de-fermentacao-natural.html