

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>