PÃO FOFINHO (SEM LEITE)

INGREDIENTES

1 ovo

8 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 copos (requeijão) de água morna

1 saquinho de fermento seco (10 g) ou 30 g de fermento fresco

9 colheres (sopa) óleo

1 kg de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento na água morna e deixe uns 5 minutos.

Acrescente o açúcar, o sal, o ovo e o óleo; misture tudo

Acrescente a farinha aos poucos, até a massa soltar das mãos.

Sove a massa até ficar macia.

Deixe descansar por uns 30 a 40 minutos (de preferência dentro do forno desligado).

Modele a gosto e recheie a gosto.

Pincele os pães com uma gema de ovo.

Leve ao forno até dourar por aproximadamente 40 minutos a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14150-pao-fofinho-sem-leite.html