

PÃO SANCLAIR

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 ovo
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a farinha, o leite morno e o fermento, misture.

Cubra o recipiente com um pano até virar uma "mousse".

Em seguida, adicione á essa "mousse" o restante dos ingredientes e vá sovando até que a massa desgrude das mãos.

Após sovar bem, deixe a massa crescer até dobrar de volume em uma vasilha coberta com um pano. Quando estiver dobrado de tamanho, separe a massa e enrole os pães.

Deixe crescer novamente e leve ao forno médio para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14557-pao-sanclair.html>