

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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