

PÃES DOCES

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

7 colheres (sopa) de açúcar

uma pitada de sal

10 gramas de fermento biológico seco

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

250 ml de leite morno

1 ovo para pincelar os pães

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, coloque a farinha, o açúcar, a pitada de sal e misture.

Coloque o fermento e misture bem, depois coloque os ovos e a manteiga e o leite morno e misture bem.

Em seguida, após misturar bem a massa com as mãos, transfira a massa para uma mesa limpa e sove a massa por uns 15 a 20 minutos até a massa ficar bem homogênea.

Em seguida, transfira novamente a massa para uma bacia e tampe com um plástico ou toalha de cozinha, e deixe a massa descansar por 1 hora até que cresça e dobre de tamanho.

Após esse tempo, pegue a massa e coloque numa superfície lisa ou mesa e abra bem com um rolo para massas.

Pegue pequenas quantidades da massa e faça pães do tamanho que quiser.

Deixe a massa descansar por 1 hora para crescer e, depois, pincele um ovo batido em cima dos pães.

Coloque para assar em uma forma untada com manteiga e em forno preaquecido por 15 minutos a 180°C até ficarem douradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14577-paes-doces.html>