

PÃO DE CERVEJA POR ALEX B CORRÊA

INGREDIENTES

- 10 g de fermento biológico seco
- 1 copo de leite morno
- 1/2 copo de óleo vegetal morno
- 1 copo de cerveja de boa qualidade
- 1 copo de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 1 colher de sal
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma travessa dissolva o fermento, misturando com o leite morno.

Adicione meio copo de óleo.

Acrescente a cerveja em temperatura ambiente.

Adicione os ovos e misture bem.

Coloque um copo de açúcar e o sal. Misture bem até dissolver o açúcar.

Depois de dissolvido, vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo, até dar o pondo da massa.

Deixe descansar por 40 minutos.

Sove bem a massa para o pão ficar bem fofinho.

Divida a massa em três partes e modele o pão a sua maneira. Reserve.

Deixe crescer por uma hora.

Leve ao forno para assar em torno de 40 minutos à 180º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15068-pao-de-cerveja-por-alex-b-correa.html>