

PÃO DE TRIGO

INGREDIENTES

120 g de trigo para quibe
50 g de fermento biológico
12 g de açúcar
240 ml de leite
4 g sal
2 ovos
25 g de margarina
500 g de farinha de trigo
1 gema

MODO DE PREPARO

Deixe o trigo de molho na água por 2 horas, escorra e reserve.

Em um recipiente misture bem o fermento, o açúcar, o leite, o sal, os ovos e a margarina.

Misture a farinha de trigo até ficar homogênea e sove bem a massa.

Divida a massa em 2 bolas e coloque em uma forma untada com manteiga.

Pincele a gema na parte superior da massa e deixe crescer por 1 hora.

Asse por 25 minutos, a 200º C em forno preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15499-pao-de-trigo.html>