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