

PÃO COM FERMENTO DE BOLO

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher de fermento em pó
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque 3 xícaras de farinha de trigo, a margarina, o açúcar, o sal, o ovo e misture um pouco.

Junte o leite e misture bem, neste momento vá adicionando a xícara de farinha de trigo que sobrou e continue misturando.

Adicione o fermento.

Sove com mais farinha em uma mesa ou pia seca até obter uma massa homogênea e lisa sem restolhos de farinha em volta.

Deixe descansar no recipiente com um pano em cima por cerca de 15 a 20 minutos.

Enrole em bolinhas e coloque uma forma untada.

Asse em fogo baixo por cerca de 30 minutos (180°C a 200°C) fique de olho se quer mais douradinho ou moreninho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17471-pao-com-fermento-de-bolo.html>