

PÃO DOCE COM CANELA

INGREDIENTES

- 30g de fermento biológico
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1/2 xícara de óleo
- 4 ovos
- 2 copos (americano) de leite morno
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda, junte o fermento biológico, o açúcar, o leite e 3 colheres de farinha de trigo.

Misture os ingredientes e deixe descansar por 40 minutos ou até a massa dobrar de tamanho.

Depois que a massa crescer, acrescente o restante dos ingredientes deixando a farinha de trigo por último e adicionando aos poucos até que a massa desgrude das mãos.

Unte a forma, faça bolinhas deixando um espaço de aproximadamente dois dedos entre um e outro.

Deixe crescer por 1 hora.

Deixe o forno preaquecido em 180° C.

Coloque no forno em torno de 20 minutos ou até que estejam dourados por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17722-pao-doce-com-canela.html>