

PÃO DA TIA HILDA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1/2 colhe (chá) de sal

2 e 1/2 colheres de açúcar

1 ovo

1 xícara de óleo

10 g de fermento biológico em pó

500 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture os líquidos primeiro, depois acrescente os outros ingredientes e sove bem.

Deixe crescer por 1 hora e sove mais 5 minutos.

Cilindre com rolo mesmo, deixe crescer por mais 1 hora.

Preaqueça o forno a 200° C, e leve para assar por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18405-pao-da-tia-hilda.html>