

PÃO COM ERVA DOCE

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 2 xícaras de água morna
- 1 colher (sopa) rasa de sal rosa do himalaia
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de semente de erva doce

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e vá acrescentando a água morna até dar ponto.

Sove o pão até dar ponto, e deixe descansar por 15 minutos, tampado.

Em seguida, unte uma forma com margarina e farinha.

Sove o pão novamente, coloque na forma untada e deixe crescer por cerca de 30 minutos.

Asse em forno preaquecido a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18652-pao-com-erva-doce.html>