

PÃO FOFINHO SEM OVO

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo
3/4 de xícara de amido de milho (maizena)
400ml de leite morno
2 colheres (sopa) de fermento seco para pães
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) cheia de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Coloque o leite na tigela de preparo, acrescente o sal e o açúcar e misture bem.

Em seguida, acrescente o amido de milho aos poucos sempre mexendo para que não empelote.

Coloque as 3 xícaras da farinha de trigo na mistura e mexa bem (o trigo irá empelotar mas se dissolverá quando a massa for sovada).

Acrescente o fermento e misture delicadamente até que suma na massa.

Use metade da última xícara de farinha de trigo para sovar a massa.

Acrescente bem aos poucos, de punhadinho em punhadinho enquanto sova e sove por 10 minutos.

Acrescente a manteiga ou margarina e misture com as mãos até que se dissolva.

Sove a massa por mais 10 minutos, usando a outra metade da última xícara de farinha para fazê-lo.

Coloque a massa em uma forma untada com azeite ou margarina (não ponha farinha).

Ligue seu forno em temperatura média (180° C) de preaquecimento por apenas 1 minuto, desligue e ponha sua massa para crescer no forno aquecido e desligado por 40 minutos.

Depois desse tempo, tire do forno e dê uma misturada na massa na própria forma e a espalhe, ou se preferir, molde a massa no formato dos pães que desejar.

Ponha para crescer novamente no forno mas mesmas condições descritas acima, também por 40 minutos.

Passados os 40 minutos do crescimento, apenas ligue o forno a 200° C e asse o pão por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20093-pao-fofinho-sem-ovo.html>