PÃO SOVADO DA FAMÍLIA

INGREDIENTES

farinha de trigo até dar ponto (aproximadamente 1 kg)

1 xícara de óleo

1 e 1/2 copo de água morna

1 colher(sopa) de sal

6 colheres (sopa) de açúcar

1 pacotinho de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos em uma vasilha grande e misture.

Depois adicione o óleo, a água e misture até ficar pesado de se misturar com a colher.

Então comece a sovar a massa, quando ela parar de grudar você continua sovando.

Depois cubra a masa com um pano e deixe ela descansar por 30 minutos.

Depois divida a massa em 4 pedaços, pegue cada pedaço e abra.

Depois de abrir, faça um rolo com cada pedaço de massa.

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Então asse a massa já grande em fogo médio por 40 minutos ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20196-pao-sovado-da-familia.html