

PÃO SOVADO DA PATY

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 copo de 250 ml de leite morno
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 2 pitadas de sal
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico para pães
- 2 colheres (sopa) de erva-doce
- 9 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque 5 xícaras de farinha de trigo e a erva-doce em uma vasilha e reserve.

No liquidificador, coloque o leite, o ovo, o açúcar, o sal, o azeite e, por fim, o fermento.

Bata só o suficiente para misturar.

Misture o conteúdo do liquidificador na vasilha com o trigo (utilize uma colher).

Vá acrescentando farinha até desgrudar da vasilha.

Retire da vasilha e, numa mesa ou tabuleiro, comece a sovar a massa com as mãos, acrescentando farinha, até colocar todas as nove xícaras.

Enfarinhe o tabuleiro para não grudar.

Em uma forma de pão untada e polvilhada com farinha, coloque a massa bem sovada.

Arrume a massa para ocupar bem toda a forma. Deixe crescer por 1 hora.

Depois de 1 hora, com uma faca, dê três talhos transversais na parte superior do pão já crescido na forma.

Deixe crescer por mais 1 hora.

Após, asse no forno por 30 minutos a uma temperatura de 150º a 180º C.

Se utilizar forno elétrico, direcione o calor para a parte de baixo, para não queimar o pão por cima.

Só desenforme depois de esfriar um pouco. Só corte depois de esfriar mais um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20639-pao-sovado-da-paty.html>