

PÃO SOVADO DA PATI

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

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

Coloque no liquidificador o ovo, o leite, o sal, o açúcar, o azeite e por último o fermento.

Bata o suficiente só para misturar.

Coloque o conteúdo do liquidificador na vasilha e misture com uma colher.

Vá acrescentando aos poucos as xícaras de farinha até desgrudar.

Quando não conseguir mais mexer com a colher continue a misturar com a mão.

Quando desgrudar da vasilha, polvilhe um pouco da farinha num tabuleiro e sove a massa.

Continue acrescentando farinha ate a oitava xícara, até a massa desgrudar bem.

Só utilize a nona xícara se precisar.

Unte uma forma para pão e coloque a massa bem distribuída e deixe crescer por 1 hora.

Em seguida, dê três cortes transversais na parte superior do pão e deixe crescer por mais 1 hora.

Asse por 40 minutos na temperatura de 150º C.

Se usar forno elétrico, direcione o calor para baixo, para não queimar o pão por cima e coloque o pão o mais alto o possível.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20761-pao-sovado-da-pati.html>