

PÃO RÁPIDO

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

2 xícaras de água morna

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

1 kg de farinha

MODO DE PREPARO

Reserve a farinha e bata o restante dos ingredientes no liquidificador ou a mão com o fouet (batedor de claras).

Depois de bater os ingredientes, vá adicionando a farinha aos poucos e mexendo com uma colher.

Quando começar a ficar pesada, comece a mexer com a mão, vá adicionando a farinha aos poucos até desgrudar das mãos.

Depois que estiver soltando das mãos, sove a massa por uns 5 minutos e deixe descansar por 20 minutos.

Depois de 20 minutos, sove a massa mais um pouco e faça bolinhas, coloque numa assadeira untada e enfarinhada.

Deixe as bolinhas com meio centímetro entre elas.

Depois de colocar as bolinhas, deixe descansar, coloque uma pequena bolinha de massa em um copo com água, quando a bolinha subir, pode colocar a assadeira no forno.

Asse em fogo baixo, para poder assar bem por dentro e espere até ficar douradinho por cima, cuidado para não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21000-pao-rapido.html>