

PÃO DO MIDANA

INGREDIENTES

- 2 de água morna
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 20 g de fermento biológico
- 700 g de farinha
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 4 colher (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, sal, açúcar, fermento e leite.

Adicione ovos, água e óleo (adicione os líquidos aos poucos, pode ser que você precise de mais água ou farinha (pode usar açúcar normal)).

Amasse até que a massa não fica mais grudado nas tuas mãos.

Deixe crescer por 1 hora, amasse novamente e separe a massa no meios.

Abra, modele e deixe crescer por mais 30 minutos.

Eu deixei o forno uns 5 minutos aquecendo com uma panelinha de água, depois coloquei o pão, mas a panelinha continuou no forno.

Pode levar ao forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26423-pao-do-midana.html>