

PÃO DA VOVÓ

INGREDIENTES

20 g de fermento biológico

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

500 g de farinha de trigo

1 xícara de leite morno

2 colheres (sopa) de manteiga

2 ovos (1 deles para pincelar)

MODO DE PREPARO

Misture o sal, a manteiga, o leite, o açúcar, ovos e o fermento.

Misture bem e acrescente a farinha.

Após isto, sove a massa até ela desgrudar de suas mãos.

Quando terminar, deixe a massa descansar por 20 minutos.

Após a massa crescer, divida-a em 5 pedaços e faça as bisnagas.

Depois de terminar de fazer as bisnagas, deixe a massa descansar por mais 30 minutos.

Quando as bisnagas de massa já tiverem crescido, pincele com uma gema e acenda o forno a 250º C, coloque as bisnagas e asse-as por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26676-pao-da-vovo.html>