

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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