

PÃO SOVADO MUITO MACIO

INGREDIENTES

1 copo americano de leite morno

1 ovo

6 colheres de sopa de óleo de soja

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa rasas de açúcar

10 g de fermento seco biológico

4 copos de farinha de trigo especial

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo dentro do copo com leite morno.

Misture em uma tigela todos os ingredientes líquidos.

Após misturados, acrescente os secos.

Após estarem todos encorporados, ponha-os numa bancada e sove, sove muito, o quanto puder, no mínimo uns 15 minutos.

Deixe descansar por 30 minutos, depois sove novamente e modele como preferir.

Aqueça o forno na temperatura máxima por 10 minutos, desligue e coloque o pão modelado dentro do forno para descansar por, aproximadamente, 30 minutos.

Após bem crescido, ligue o forno a 200°C.

Asse até ficar dourado, por volta de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28538-pao-sovado-muito-macio.html>