

PÃO TRANÇA

INGREDIENTES

2 ovos ligeiramente batidos com um garfo

1 kg de trigo

150 g de margarina amolecida

1 tablete de fermento biológico

500 ml de leite temperatura ambiente

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Faça a receita numa bacia ou tigela grande.

Misture bem todos os ingredientes, menos o trigo.

Acrescente o trigo aos poucos e amasse bem, até que fique uma massa lisa sem grudar nas mãos.

Cubra a massa e deixe descansar por 1 hora para dobrar de tamanho.

Retire a massa da tigela e corte em duas partes iguais.

Faça dois rolos longos do mesmo tamanho e trançe os rolos.

Deixe a trança descansar novamente por 30 minutos.

Pincele e leve para assar por 40 minutos, a 180°C.

Quando estiver dourado em cima retire do forno.

Aproveite com a família!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28899-pao-tranca.html>