

PÃO DOCE DE BANANA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
30 g de fermento biológico fresco
8 colheres de açúcar
pitada de sal
250 ml de água morna
50 g de manteiga sem sal derretida
3 colheres de (sopa) de leite em pó
1/2 colher de (chá) de canela em pó ou cardamomo
2 bananas maduras
manteiga derretida e açúcar cristal para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture o fermento com o açúcar até ficar líquido, acrescente a água, o leite em pó, a canela ou cardamomo, a manteiga, a banana amassada, o sal e a farinha aos poucos e mexa até dar liga.

Transfira para uma bancada enfarinhada e sove muito bem a massa.

Forme uma bola, coloque em uma tigela e cubra com pano umedecido.

Deixe descansar até dobrar de tamanho (1 hora, aproximadamente).

Pegue a massa e em uma superfície enfarinhada, divida-a em 8 partes iguais, fazendo 8 bolas.

Coloque em uma forma redonda untada com manteiga, formando uma flor, como na foto, deixando um espaço entre elas, pois, ainda irão crescer.

Cubra com um pano limpo e seco e deixe descansar por mais 1 hora.

Pincele a manteiga derretida e salpique o açúcar cristal.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por, aproximadamente, 25 minutos ou até dourar levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28902-pao-doce-de-banana.html>