

PÃO ROCAMBOLE DOCE

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de açúcar cristal (ou mascavo!)
- 50 g de fermento biológico
- 400 ml de leite
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture os ovos, o açúcar, o sal, o óleo, o fermento e o leite.

Acrescente a farinha e misture com as mãos.

Sove bem a massa, isso é importante para ela ficar macia depois que assar.

Deixe a massa descansar por 45 minutos.

Após isso, separe (corte) metade da massa e abra com um rolo de macarrão em uma superfície enfarinhada.

Recheie com ingredientes doces como preferir (recheios simples de sua preferência).

Se preferir pincele com gema para ficar douradinho.

Deixe crescer por mais 20 minutos antes de assar.

Asse em forno médio preaquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30412-pao-rocambole-doce.html>