

PÃO DE CASA DOCE

INGREDIENTES

4 ovos

6 colheres grandes de açúcar

1 xícara de banha suína fica mais fofo ou de azeite

2 copos de leite morno

1 pacote de fermento biológico

1 kg e 1/2 de trigo ou até dar ponto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia misture os ovos, açúcar, banha ou azeite e fermento.

Adicione o leite, misturando bem.

Coloque o trigo até o ponto de amassar com as mãos.

Deixe descansando por 1 hora e meia.

Amasse um pouco, corte e enrole, coloque em uma forma grande.

Leve para assar por 40 minutos.

Para a casquinha ficar fofo molhe a casca com água e um pano limpo assim que tirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31656-pao-de-casa-doce.html>