PÃO DOCE DA CIDA

INGREDIENTES

2 ovos

2 colheres de fermento para pão

1/2 copo de óleo

1 copo de água morna

8 colheres de açúcar

1 pitada de sal

trigo até dar ponto (1/5 kg aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o fermento, os ovos, o óleo, o açúcar e o sal, misture tudo.

Amorne a água e acrescente à mistura.

Em seguida coloque o trigo até dar ponto.

Deixe a massa descansar por 1 hora abafada.

Após desdobre a massa e faça o pão (1 grande ou dois pequenos). A forma deve ser untada com manteiga. Abafe novamente e coloque um pequeno pedaço da massa em um copo d'água. Assim que a bolinha de massa subir quer dizer que fermentou e poderá ser colocado no forno. Esquente o forno por uns 10 minutos e asse em forno a 200ºC por mais ou menos uns 40 minutos. O pão fica macio e gostoso.

Se preferir menos doce diminua a quantidade de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31724-pao-doce-da-cida.html