

# PÃO DOCE CASEIRO

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 150 g de fermento biológico (fermento de pão)
- 1 ovo
- 1 tablete de margarina (100 g)
- 7 colheres de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras de água morna
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, ponha todos os ingredientes, a metade da farinha de trigo em um pouco da água morna misturada ao fermento.

Aos poucos, coloque a outra parte da farinha de trigo com a água até terminar. Sove bem a massa e deixe descansar por uma hora e meia.

A massa vai dobrar de volume.

Modele os pães, faça pequenos talhos com a faca sobre eles e finalize pincelando a gema na superfície de cada um.

Polvilhe o açúcar cristal e ponha para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33268-pao-doce-caseiro.html>