

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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