

PÃO CASEIRO ENRIQUECIDO DO DOUGLETS

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 2 ovos
- 3 colheres de banha culinária
- 2 xícaras de leite morno
- 50 g de fermento fresco

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque o fermento, o açúcar, o leite morno, a banha (preferencialmente derretida) e uma xícara de farinha de trigo até dissolver o fermento completamente.

Junte o sal, os ovos e a farinha de trigo e sove bastante até dar ponto na massa. O ponto ideal é quando a mesma não estiver mais grudando nas mãos, ela fica um pouco mole mesmo.

Deixe descansar coberta por 1 hora e meia à duas horas ou até dobrar de volume.

Após dobrar o volume, enrole a massa e deixe descansar por mais 20 minutos.

Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos e após este tempo, aumente a temperatura do forno para meio alto para dourar a casca por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33305-pao-caseiro-enriquecido-do-douglets.html>