

PÃO TRANÇADO FOFINHO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1 ovo grande

200 ml de leite morno

20 g de fermento para pão

2 colheres de chá de açúcar

1 colher de sobremesa de sal

20 ml de óleo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite junto com o açúcar.

Em uma vasilha grande misture todos os ingredientes.

Acrescente o leite misturado com o fermento e mexa bem até que a massa desgrude da mão.

Sove bem a massa para ela ficar fofinha.

Faça os pães e deixe crescer por, no mínimo, 40 minutos.

Pincele uma gema e leve ao forno até começar a dourar.

Depois de pronto pincele a água com açúcar para o pão ficar brilhando e bonito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34113-pao-trancado-fofinho.html>