

PÃO DA TIA MARIA

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo

2 envelopes de fermento

1 copo de água quente

1 copo de leite morno

1 colher de sopa de sal

3 colheres de sopa de açúcar

12 copo óleo

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e depois os líquidos.

Vá misturando com uma colher os líquidos nos secos e depois sove bem a massa.

Enrole e deixe crescer (coloque uma bolinha da massa na água e espere subir).

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos (depende do tamanho do pão), quando estiver dourado está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/34208-pao-da-tia-maria.html>