

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34208-pao-da-tia-maria.html>