

# PÃO DA MAMÃE DEISE

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de farinha de trigo

60 g de fermento fresco

2 copos de leite morno

1/2 copo de açúcar

1/2 copo de óleo

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher rasa (chá) de sal

1 caixinha de creme de leite

3 ovos

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite morno, fermento, açúcar, óleo, margarina e o sal.

Em uma vasilha despejar a mistura e juntar o creme de leite e, aos poucos, adicionando a farinha se preferir colocar sobre uma mesa limpa, vá sovando até desgrudar das mãos.

Se precisar adicione mais farinha.

Sove bem!

Faça uma pequena bolinha com a massa e coloque dentro de um copo com água.

Deixe a massa descansar coberta com um pano.

Quando a bolinha subir isso poderá demorar entre 15 a 20 minutos, a massa estará pronta para modelar.

Modele os pães e coloque em uma assadeira com espaço entre eles pois os pães irão crescer, não é preciso untar.

Deixe descansar pelo menos 1 hora. Assar por mais ou menos 35 minutos ou até dourar.

Depois de assado se preferir passar uma fina camada de manteiga por cima dos pães.

Espero que gostem. Abraço

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34966-pao-da-mamae-deise.html>