

PÃO SOVADO

INGREDIENTES

3 copos de água morna (ou leite se preferir)
1 ovo
7 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
4 colheres (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) rasas de fermento biológico seco para pão
trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia misture todos os ingredientes.

Por último a farinha, que deve ser colocada até que forme uma massa lisa e homogênea, que se desgrude das mãos.

Despeje a massa sobre uma superfície lisa para que seja sovada (sovar bastante).

Coloque de volta na bacia e deixe ela descansar até que dobre de volume.

Depois de estar crescida divida ela em 4 partes iguais.

Passa no cilindro até que esteja bem lisinha.

Enrole e coloque em formas de pão untadas com óleo.

Deixe crescer novamente até que dobre o tamanho.

Assar em fogo médio por aproximadamente 30 ou 40 minutos (ou até que estejam dourados).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35226-pao-sovado.html>