

PÃO DE NATA

INGREDIENTES

250 ml de água morna

300 g de nata

2 colheres sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

40 g fermento biológico

2 ovos

1 kg farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande dissolva o fermento na água morna.

Junte o açúcar, a nata, os ovos, o sal e, aos poucos, a farinha.

Sove bem e divida em 2 ou 3 partes.

Enrole em formato de pão.

Deixe descansar até que dobre de tamanho.

Assar a 250°C por 1 hora ou até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35232-pao-de-nata.html>