

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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