

PÃO DA NILVA

INGREDIENTES

- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 3 ovos
- 2 copos de leite
- 1 copo de água
- 100 g de fermento para pão
- 3 colheres de gordura vegetal
- 1 colher de chá de noz-moscada
- 2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes, menos a farinha.

Deixe descansar por 15 minutos.

Adicione a farinha e sove a massa até desgrudar da bacia e das mãos.

Com a ajuda de um cilindro ou pau de macarrão abra a massa e faça os pães.

Deixe crescer até dobrar de volume.

Leve ao forno médio (180°C) até que fiquem devidamente dourados e assados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36934-pao-da-nilva.html>