

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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