

PÃO DOCE DE ÁGUA

INGREDIENTES

- 50 g de fermento biológico fresco
- 3 ovos médios ou 2 grandes
- 2 copos requeijão de água
- 1 colher de sopa de sal
- 5 colheres de açúcar
- 5 colheres de óleo
- 3 colheres de margarina
- 1 kg de farinha aproximadamente

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha.

Despejar essa mistura numa bacia e acrescentar a farinha aos poucos.

Até dar o ponto de moldar e não grudar nas mãos.

Deixe descansar por 10 minutos.

Divida a massa em 3 partes.

Abra com um rolo e recheie como quiser.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos a 180° e 200°C.

Se desejar use geleia ou calda de açúcar para cobrir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37051-pao-doce-de-agua.html>