PÃO CASEIRO DOCE DE ROÇA

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico para pão

1 kg de fubá de trigo sem fermento

3 ovos

4 colheres de margarina

2 copos de açúcar

água morna

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha 250 g de trigo sem fermento e as 10 g do fermento biológico, um pouco de água morna não quente, numa temperatura que aguente o dedo na água

Deixa a massa num ponto que não fique nem fina nem grossa

Deixe descansar essa massa para inchar no sol

Depois que inchar acrescente o restante do trigo, bata os ovos com a margarina no liquidificador e misture junto com a massa que estava reservada

Amassa e bate bastante por uns 30 minutos, depois é só modelar os pães

Deixe na forma novamente para inchar no sol

Após inchar no tamanho de preferência é só colocar pra assar no forno pré

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3738-pao-caseiro-doce-de-roca.html