

PÃO DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 ovos inteiros

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 e 1/2 copo (americano) de leite morno

1 colher (sopa) de açúcar

30 gramas de fermento biológico fresco ou 2 pacotinhos de fermento biológico seco

farinha de trigo o suficiente (mais ou menos 600 gramas)

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento com o sal e acrescentar os outros ingredientes, menos a farinha de trigo.

Misturar bem e ir acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até desgrudar das mãos.

Untar a panela de pressão e a tampa com margarina e fubá.(Precisa ser uma panela que abra por fora.)

Colocar a massa na panela, tampar e deixar crescer por 1 hora.

Sem abrir a panela, levar ao fogo baixíssimo, com a borracha mas sem o pino, por 40 minutos.

Após os 40 minutos, abrir a panela, virar o pão e levar ao fogo por mais 10 minutos.

Está pronto.

Se quiser rechear a massa antes de crescer, pode rechear com calabresa picada frita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37400-pao-de-panela-de-pressao.html>