

PÃO DA TIA EDITH

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 colheres de fermento para pão
- 8 colheres de açúcar
- 1 colher pequena de sal
- 1 colher de manteiga
- 1 copo de leite
- 1 copo de óleo
- 1 copo de água morna
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Em uma bacia coloque a farinha de trigo e sobre ela coloque a mistura do liquidificador. Com uma pá de madeira mexa até a massa ficar homogênea. Deixe descansar e crescer por 1 hora.

Sobre a mesa polvilhe farinha de trigo e sove a massa, coloque em forma untada e polvilhada. Deixe crescer novamente por mais ou menos 1 hora. Pincele gema de ovo e leve ao forno preaquecido até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37518-pao-da-tia-edith.html>