

PÃO DE NOZES

INGREDIENTES

- 500 g de farinha de trigo
- 1 copo americano de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de açúcar
- 1 colher de fermento biológico
- 1 xícara de nozes

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes, menos as nozes, em uma bacia.

Mexer com uma colher grande, aos poucos e depois começar à sovar com as mãos.

Ir sovando e, se necessário, acrescentar um pouco mais de farinha ou de água até a massa ficar lisa e não pegar mais nas mãos.

Deixar descansar uns 30, 40 minutos na bacia, tapando com uma toalha leve.

Acrescentar as nozes e sovar para misturá-las bem.

Colocar a massa em forma para pão, untada. Deixar descansar mais uns 30 minutos e assar no forno em fogo médio por uns 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37590-pao-de-nozes.html>