

PÃO DA VOVÓ NESTA

INGREDIENTES

30 g de fermento biológico
200 ml de leite levemente aquecido
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
600 g farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar.

Adicione o leite e reserve.

Em uma travessa, coloque a farinha, o sal, a margarina e os ovos e misture tudo com o auxílio de uma colher.

Adicione o fermento reservado.

Sugestão para caso queira adicionar sabores: pão de cebola - adicione 1 cebola grande picada; pão de ervas - adicione 1 colher (sopa) da erva desejada à massa.

Sove bem a massa (com as mãos), adicionando farinha aos poucos, até a massa pegar liga, porém ainda grudando nas mãos.

Separe a massa em duas, modelando dois pães grandes.

Coloque os pães em uma forma, cobrindo-a com um pano de prato, e deixe-os crescer por cerca de 30 minutos.

Asse em forno quente até que dourem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38789-pao-da-vovo-nesta.html>