

PÃO DE KNNOR

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 copo de óleo tipo requeijão
- 2 colheres de açúcar refinado rasa
- 1 e 1/2 copo de leite morno
- 50 g de fermento fresco para pão
- 1/2 colher sopa de sal
- 1/2 cebola pequena
- 1/2 tablete de caldo knnor de galinha
- 7 copos de trigo (mais ou menos 1 kg)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador menos o trigo. Depois coloque em uma bacia, misture o trigo aos poucos copo a copo.

Sove bem até a massa ficar macia, coloque a massa para descansar.

Pegue uma pequena porção da massa e faça uma bolinha, coloque em um copo com água até que essa bolinha suba e a massa esteja pronta para enrolar. Enrole os pães em tamanho grande ou pãezinhos de menor tamanho.

Pincele com 1 gema batida com um fio de óleo e leve ao forno em temperatura média até dourar.

Esse pão é macio e saboroso, para o lanche da tarde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39603-pao-de-knnor.html>