

PÃO ZINHO CASEIRO

INGREDIENTES

- 2 kg farinha trigo
- 3 ovos
- 4 copos leite
- 3 pacotes fermento biológico instantâneo saf instant
- 12 colheres de açúcar
- 1 colher cheia sal
- 1/2 copo óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque, o leite, o açúcar, o sal e o óleo e leve ao fogo.

Deixe ficar morno e despeje em uma bacia aberta.

Coloque o fermento e vá mexendo, em seguida vá colocando a farinha de trigo e mexendo com uma colher de pau. Quando a massa estiver soltando da bacia, polvilhe farinha numa superfície e despeje a massa, com a mão vá abrindo a massa e polvilhando farinha. Quando a massa estiver lisinha, com uma faca divida a massa em 4 partes. Vá abrindo as partes com um rolo, e enrolando com a mão como se fosse um caracol. Depois coloque numa forma com espaço entre um e outro e deixe a massa crescer por 30 minutos coberta por um pano. Coloque a forma no forno a uma temperatura de 200º C por 40 minutos ou até que a massa esteja dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40170-pao-zinho-caseiro.html>