

PÃO FOFINHO

INGREDIENTES

1/2 xícara de açúcar
2 colheres de sal
2 pacotes de fermento biológico seco
1 kg de farinha de trigo
1/4 xícara de azeite
250 ml de água morna
250 ml de água da torneira

MODO DE PREPARO

Misture tudo, menos a farinha de trigo.

Adicione aos poucos a farinha, até dar o ponto da massa, deixe ela descansando por cerca de 20 minutos.

Depois enrole e coloque em uma forma untada só com azeite, deixe descansar mais 15 minutos.

Leve ao forno por 35 minutos.

Depois de pronto, coloque um pano de prato umedecido em cima do pão até ele secar.

Isso é para deixar o pão fofinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40296-pao-fofinho.html>