

PÃO DA DADÁ

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de farinha
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 30 g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar.

Acrescente 1 xícara (chá) de farinha, o leite e a pitada de sal.

Misture.

Acrescente o restante dos ingredientes até obter uma massa homogênea e que solte das mãos.

Deixe descansar até dobrar o tamanho.

Divida a massa em dois.

Abra uma das partes.

Escolha o recheio de sua preferência (fica ótimo com mussarela, frango ou requeijão), pincele o pão com ovo e leve para assar, por aproximadamente 20 minutos, em forno preaquecido.

Repita o processo com a segunda metade da massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/40508-pao-da-dada.html>