

PÃO DA NEUSA

INGREDIENTES

- 2 copos de leite morno
- 1 copo de água morna
- 1/2 copo de óleo
- 2 ovos
- 2 colheres rasas de açúcar
- sal a gosto
- 1 kg de farinha de trigo até dar o ponto
- 1 envelope de fermento biológico

MODO DE PREPARO

- Dissolver o fermento no leite e na água morna.
- Coloque 2 colheres de açúcar e 2 copos de farinha de trigo.
- Deixe descansar a massa por 15 minutos (ou até crescer).
- Depois coloque o restante dos ingredientes, e amasse até ficar uma massa fofa.
- Abra-a e enrole os pãezinhos da maneira que achar melhor.
- Deixe crescer os pães e leve ao forno quente por 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40546-pao-da-neusa.html>