

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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