

PÃO DENNY RECEHADO E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 envelopes de fermento biológico 10g

750 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 copo tipo americano de óleo

1 ovo

2 copos tipo americano de água morna

parmesão para polvilhar

1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Na água morna dissolva o fermento biológico e reserve.

No liquidificador coloque todos os ingredientes menos a farinha e o parmesão e bata por alguns minutos.

Misture os ingredientes do liquidificador com o líquido do fermento.

Vá adicionando farinha aos poucos até desgrudar das mãos (pode chegar a 1 kg)

Deixe descansar por 30 minutos, irá dobrar o volume.

Abra a massa com auxílio de um rolo, recheie ao seu gosto e enrole.

Pincele o ovo e polvilhe o parmesão ralado.

Leve ao forno 180°C até obter a cor dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40696-pao-denny-recehado-e-delicioso.html>