

PÃO DE IOGURTE E GERGELIM

INGREDIENTES

- 1 envelope de fermento biológico seco instantâneo dona benta fermix
- 1 colher(chá)de açúcar
- 1/2 xícaras de leite morno
- 3 xícaras de farinha de trigo tradicional boa sorte tipo 1
- 1 colher de sal
- 1 pote de iogurte natural(200g)
- 3 colheres de leite em pó
- 4 colheres de manteiga deretidas
- 1 gema ligeiramente batida
- 3 colheres de sementes de gergelim

MODO DE PREPARO

Misture bem o dona benta fermix com o açúcar, o leite morno e duas colheres de farinha boa sorte até dissolver o fermento.

Adicione o sal, o iogurte, o leite em pó e a manteiga, mexendo bem.

Aos poucos, junte o restante da farinha boa sorte, sove até a massa ficar lisa e homogênea.

Cubra a massa e deixe descansar até dobrar de volume .

Divida a massa em duas porções iguais, abra-as e enrole-as como rocambole e coloque em assadeiras untadas e enfarinhadas.

Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos, pincele a gema e polvilhe o gergelim.

Asse em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41478-pao-de-iogurte-e-gergelim.html>