PÃO DE IOGURTE E GERGELIM

INGREDIENTES

1 envelope de fermento biológico seco instantânio dona benta fermix

1 colher(chá)de açucar

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 mateiga deretidas

1 gema ligeiramente batida

3 colheres de semetes 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 180ºC 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