

PÃO PARA COURVERT

INGREDIENTES

4 tabletes de fermento para pão (60g)

4 colheres de sopa açúcar

1/2 xícara de óleo

2 colheres de chá de sal

1 1/2 xícaras de água (300 ml)

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture o fermento o açúcar e o óleo, o sal e a água, mexendo até obter uma massa lisa e maleável.

Espere 10 minutos e faça nós com a massa.

Coloque em uma assadeira untada.

Deixe descansar por 15 minutos e asse em forno quente por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41796-pao-para-courvert.html>