

PAO FOFÍSSIMO

INGREDIENTES

4 ovos

300 ml de água morna

1/2 xícara de chá de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

50 ml de banha semiderretida

1 colher de sopa rasa de fermento biológico seco

farinha de trigo até dar ponto de sovar a massa

gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture bem a água morna, 2 ovos e o fermento.

Adicione farinha de trigo, as colheradas, ate deixar a massa em ponto de bolo.

Deixe crescer.

Quando estiver crescido, junte os 2 ovos restantes, o açúcar e misture bem. Acrescente mais um pouco de farinha deixando a massa mole, como bolo.

Deixe crescer novamente.

Quando estiver crescido, acrescente a banha, o sal e farinha ate dar ponto de sovar a massa.

Passa a massa no cilindro tantas vezes forem necessárias, até ficar bem lisinha.

Modele os pães.

Deixe crescer até dobrar de volume.

Pincele a gema com cuidado.

Asse até dourar levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41973-pao-fofissimo.html>