

# PÃO FLOR

## INGREDIENTES

4 ovos grandes

20 g de fermento seco (fleischmann)

375 ml de leite morno

3 colheres cheias de margarina sem sal derretida por 1 minuto no micro-ondas

6 colheres de açúcar

1 kg e 200 g de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes, menos a farinha de trigo e bata no liquidificador.

Coloque em uma tigela grande e junte a farinha de trigo aos poucos e misture bem (sovar bem a massa até ficar lisa)

Colocar a massa para crescer aproximadamente 1 hora.

Abrir a massa com um rolo de macarrão, espalhar um pouco de margarina e jogar um pouco de açúcar. Enrolar a massa como um rocambole e depois cortar pedaços de 5 cm.

Untar e enfarinhar uma forma redonda com furo central e ir colocando os pedaços um do lado do outro. Passar gema batida com um pincel em cima da massa.

Colocar o pão para assar em forno pré aquecido por 40 minutos em 180°C.

Faço esse pão a anos e todos meus amigos e parentes adoram!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42435-pao-flor.html>