

PÃO FOFINHO DA CATI

INGREDIENTES

- 1 1/3 xícara (de chá) de água
- 1 ovo
- 2 1/5 colheres (de sopa) de óleo
- 1 1/2 colher (de chá) de sal
- 2 colheres (de sopa) de açúcar
- 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (de chá) de fermento para pão seco
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo dentro da xícara depois complete com a água e despeje na maquina de fazer pão (MFP), meça mais um terço de xícara de água e adicione;

Coloque o óleo, o sal e o açúcar, por cima destes coloque o trigo, e por último o fermento, coloque bem no meio do trigo.

Ligue a MFP na opção massa ou amassar.

Quando a máquina desligar, retire a massa e coloque sobre a mesa polvilhada com farinha de trigo.

Com a ajuda de uma colher de sopa vá retirando porções e modelando bolinhas nas mãos.

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada e pincele com gema. Deixe crescer até dobrar de tamanho.

Leve para assar.

Assa bem rapidinho. Retire assim que assim que dourar.

Se você não tiver a MFP (máquina de fazer pão), misture os ingredientes da massa, muito bem. Deixe descansar até dobrar de volume. Depois faça como explicado acima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43737-pao-fofinho-da-cati.html>