PÃO DOCE CASEIRO ROSELY

INGREDIENTES

500 ml de água

4 tabletes de fermento biológico fresco de 15g cada

3 colheres de açúcar união fit - light

4 colheres de trigo dona benta tradicional - sem fermento

3 ovos caipira/amarelos

1 colher de sopa de sal

180 ml de óleo

MODO DE PREPARO

PREPARO:

Preparo:Numa bacia coloque a metade de um pacote de trigo dona benta tradicional e adicione: 3 ovos caipira/amarelos, 1 colher de sopa de sal, 180 ml de óleo, misture bem até o trigo absorver toda a parte líquida.

Acrescente mais trigo e uma parte do "teste", misture. Acrescente o restante do pacote de 1 kg de trigo e o restante do "teste", misture tudo.

Divida a massa em duas parte e se você tiver uma batedeira global, coloque um punhado(uma mão) de trigo na batedeira e deixe bater por 5 minutos na velocidade baixa. Caso não tenha uma batedeira que aguente o tranco, faça na mão, coloque um punhado de trigo sobre uma superfície limpa e amasse a massa até ficar bem uniforme e elástica, a massa não fica ressecada, fica meio amarelada.

Logo em seguida, enrole os pães, pode ser grandes ou pequenos. Eles crescem muito. E já ficam com um sabor muito bom.

A foto é de depois de 29 minutos descansando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44171-pao-doce-caseiro-rosely.html