

PÃO DA TATÁ

INGREDIENTES

- 2 copos de água morna
- 1 copo de óleo
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 pacotes de fermento para pão (20 g)
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1 gema
- 1 kg de farinha

MODO DE PREPARO

Misture a água, o óleo, o açúcar e o fermento e deixe descansar por 15 minutos.

Acrescente o sal e os 3 ovos. Misture novamente. Acrescente a farinha aos poucos e sove bastante.

Deixe a massa descansar para crescer, por 40 minutos.

Depois da massa descansada, sove denovo e enrole os pãezinhos.

Coloque-os numa fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Pincele a gema em cada pãezinho pra ficar bem douradinho por cima.

Deixe os pãezinhos descansarem na fôrma até crescerem quase o dobro e asse até dourar, em forno preaquecido a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46941-pao-da-tata.html>