

PÃO DA TIA

INGREDIENTES

Cerca de 700 g de farinha de trigo

200 ml de leite integral morno

3 ovos

2 colheres sopa de açúcar refinado

1 colher colher chá de sal

2 colheres sopa de margarina temperatura ambiente

1 sachê de fermento biológico seco Fermix

MODO DE PREPARO

Em vasilha com tampa, coloque o leite morno e o fermento e misture bem, acrescente o açúcar, a margarina, os ovos levemente batidos o sal. Misture tudo e adicione aos poucos a farinha de trigo até desgrudar das mãos.

Coloque em uyma superfície plana e sove bem a massa até ficar bem lisa, cerca de dez minutos. Coloque novamente na vasilha e tampe. Deixe descansar por aproximadamente 30 a 40 minutos, dentro de local fechado como no micro-ondas ou ao sol.

Depois amasse novamente e modele os pães.

Se quiser pode passar uma gema levemente batida nos pães e deixe crescer até dobrar de tamanho sempre coberto para não ressecar. Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos, até estar bem dourado. Retire do forno e cubra com uma toalha ou pano de prato úmido para não endurecer a casca. Rende 3 pães de tamanho médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47292-pao-da-tia.html>