

PÃO PARA NÃO ESQUECER

INGREDIENTES

3 copos americanos de água morna
3 pacotes (10g) de fermento biológico seco
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 copo americano de óleo de canola o girassol
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
1 colher (sopa) não muito cheia de sal
Restante da farinha de trigo

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bater os três primeiros ingredientes.

Despejar em vasilha e deixar descansar durante 30 minutos.

Acrescentar o restante dos ingredientes e o trigo aos poucos até dar o ponto de sovar.

Sove bem, até a massa soltar das mãos.

Divida a massa em quatro partes.

Abra cada uma e depois enrole como se fosse um rocambole.

Coloque em assadeira untada com óleo.

Dá dois pães em cada assadeira.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Aqueça o forno em temperatura média.

Asse até dourar.

Pincele manteiga derretida sobre cada pão e retorne por cinco minutos ao forno ainda ligado.

A esta receita pode ser acrescentado, linguiça picadinha, ou presunto ou queijo. E se abrir a massa bem fininha, dá um delicioso rocambole salgado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47496-pao-para-nao-esquecer.html>