

PÃO DA SEMANA

INGREDIENTES

- 2 kg de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 10 colheres de açúcar
- 1 copo de óleo
- 5 copos e 1/2 de água morna (ou leite morno)
- 2 colheres de fermento biológico

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha dissolva o sal, o açúcar, o óleo e os ovos, misturando bem.
- Em outra vasilha dissolva o fermento com um pouco de água morna (ou leite).
- Em seguida, misture com os outros ingredientes dissolvidos, mexendo bem.
- Aos poucos, vai acrescentando a farinha de trigo até dar o ponto.
- Deixe a massa descansar por trinta minutos.
- Em seguida cilindre a massa e enrole.
- Preaqueça o forno, coloque para assar em forma untada até dourar.
- Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47748-pao-da-semana.html>