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.

Ema 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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