

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>