PÃO DA ROMILDA

INGREDIENTES

500 ml de água morna

2 ovos

¾ xícara de óleo

3 colheres de açúcar rasa

1 colheres de sal

3 colheres de fermento biológico seco

1 pacote de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misturar tudo, menos o trigo, e esperar 10 minutos.

Colocar o trigo aos poucos até desgrudar da bacia.

Colocar um pouco de trigo em cima da pia ou uma pedra e sovar até ficar uma massa homogênea.

Deixar a massa descansar até dobrar de volume.

Dividir a massa e rechear a gosto.

Assar em forno médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47952-pao-da-romilda.html