

PÃO SONÍFERA ILHA

INGREDIENTES

1 kg farinha

2 ovos

1 colher sopa rasa sal

1 xícara cha rasa açúcar

1 xícara café óleo

100 g fermento biológico fresco

1 e 1/2 xícara de água morna

3 colheres bem cheias de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Numa bacia, misturar os 3 últimos ítems, deixar descansar alguns minutos até espumar um pouco. Em seguida acrescentar o restante e a farinha aos poucos e amassando, sentirá a massa desgrudar das mãos ficando lisa e macia.

Corte em 4 pedaços , formate os pães, deixe crescer até dobrar volume e leve para assar forno preaquecido, retire quando estiver dourado depois é só fatiar e passar um manteguinha e apreciar com aquele cafézinho coado na hora!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48654-pao-sonifera-ilha.html>