

# PÃO SONÍFERA ILHA

## INGREDIENTES

- 1 kg farinha
- 2 ovos
- 1 colher sopa rasa sal
- 1 xícara chá 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 itens, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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