PÃO DO ABNER

INGREDIENTES

2 copos e meio de água morna

1 copo de óleo

2 colheres de açúcar

1 colher de sal

50 g de fermento biológico

2 ovos

1,5 kg de farinha de trigo

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Junte os ingredientes líquidos, água, óleo, fermento biológico diluído na água morna, ovo, açucar, sal.

Bata no liquidificador.

Acrescentando aos poucos a mistura na farinha de trigo. o ponto é quando a massa desgrudar das mãos.

deixe a massa descançar po 1 hora e depois sove mais um pouco. divida em 4 partes e dê forma ao pão, ao seu gosto, bisnaguinha, trança.

Separe uma gema com o queijo ralado e pincele os pães antes de levá-los ao forno.

Asse por 30 minutos aproximadamente e depois, só degustá-los.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48764-pao-do-abner.html