PÃO SUPERSIMPLES

INGREDIENTES

300 ml de leite morno ou em temperatura ambiente

1 ovo

6 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

4 colheres de sopa de manteiga

3 medidores de 300 ml de farinha de trigo peneirada

1 colher de fermento seco biológico

Gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture nessa mesma ordem acima, sovar até desgrudar das mãos e que a massa fique lisinha, faça os pãezinhos e deixe a massa descansar por mais ou menos 30 minutos ou até que a massa dobre de volume.

Antes de levá-los ao fogo pincele com a gema.

Asse em forno preaquecido a 180°C de 30 a 40 minutos ou até que os pães fiquem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48979-pao-supersimples.html