

PÃO DA MAMÃE

INGREDIENTES

PARA A ESPONJA:

Para a esponja: 50 g de fermento fresco

1 colher de açúcar

1/2 xícara de leite morno

PARA A MASSA:

Para a massa: 2 colheres de manteiga temperatura ambiente

4 colheres de açúcar

3 ovos inteiros

3 xícaras de trigo

1 copo de leite

uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

ESPONJA:

Esponja: Misture o fermento com o açúcar e o leite.

Deixar fermentar por 30 minutos.

MASSA:

Massa: Bater na batedeira os demais ingredientes da massa, acrescentando a esponja já crescida.

Descansar por uns 20-30 minutos ou até a massa dobrar de tamanho.

Colocar numa forma untada com manteiga.

Enfeitar com passas ou bananas ou maçãs cortadas em rodela passadas no açúcar e canela

Assar 40 a 45 minutos em forno médio.

Pão de massa meio mole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49174-pao-da-mamae.html>