

PÃOZINHO DA SOGRA

INGREDIENTES

Aproximadamente 1 kg de farinha de trigo

2 envelopes de fermento biológico seco

3 colheres de sopa de margarina

5 colheres de sopa de açúcar

500 ml de leite morno

1 colher de café de sal

3 ovos

1 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Primeiro em um recipiente grande coloque o açúcar, a margarina, o fermento e o leite morno. Misture todos os ingredientes ligeiramente, e deixe descansar dentro do forno coberto por um pano por 30 minutos

Depois acrescente os ovos, um de cada vez, mexendo ligeiramente antes de adicionar à receita. Em seguida coloque o sal e intercale a farinha e o óleo.

A massa deve ficar brilhante e não deve grudar na mão.

Deixe descansar novamente no forno por 1 hora e 30 minutos.

Recheie como quiser e asse ou frite.

Com essa receita você pode fazer esfiha, enroladinho, pão recheado, sonho, pão delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49676-paozinho-da-sogra.html>