

PÃO DA MÃE GLACI

INGREDIENTES

- 1 Kilo de farinha de trigo
- 1/2 xicara de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 1 ovo
- 1/2 xicara de azeite
- 1/2 xicara de água OU leite morno
- 1 pacote de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Desmanchar o pacote de fermento na água OU leite.

Misturar os demais ingredientes.

Acrescentar a água com o fermento e misturar bem, a massa tem que desgrudar do fundo

Cobrir a massa com um pano e deixar no sol até crescer

Unte uma forma com margarina Ou azeite e povilhe com farinha de trigo para não grudar e despeje a massa.

De 3 toques no fundo da forma (coisas de mãe) e coloque no forno.

Quando tiver quase pronto se preferir uma cor mais douradinha misture água com açúcar e pincele.

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50028-pao-da-mae-glaci.html>