

PÃO FACÍLIMO E RÁPIDO

INGREDIENTES

4 1/2 xícaras (chá) farinha de trigo
2 colheres (sopa) açúcar
2 colheres (sopa) manteiga ou margarina
1 colher (sopa) sal
2 ovos
10 g fermento biológico seco (1 saquinho)
550 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Por a farinha de trigo numa vasilha.

Abrir um buraco no meio da farinha e adicionar o fermento, o açúcar e o sal.

Acrescentar um pouco da água no meio da massa e dar uma leve mexida para ativar o fermento.

Acrescentar os ovos, a margarina.

Sovar a massa até ficar lisa e homogênea.

Deixar a massa descansar por 1 hora.

Dividir a massa em duas bolas.

Molde a massa no formato que desejar e asse por 30 minutos.

Pode congelar a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50404-pao-facilimo-e-rapido.html>