

PÃO DELÍCIA DA MADA

INGREDIENTES

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 2 gemas

1 colher de açúcar

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e por último a farinha de trigo, menos a gema.

Amassar durante 20 minutos deixando descansar até a massa dobrar de tamanho.

Enrolar os pães à sua preferência e deixar descansar por mais 1 hora.

Levar ao forno em temperatura média por aproximadamente 30 minutos ou até dourar. Misturar a gema, o açúcar e a manteiga e pincelar o pão após assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53296-pao-delicia-da-mada.html>