PÃO DOCE DE POBRE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 sachê de fermix

9 colheres (sopa) de açucar refinado

1 colher (sopa) rasa de sal

1 ovo

12 colheres (sopa) de óleo

3 copos (requeijão) de água morna

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos, reservando um pouco da farinha para dar o ponto.

Coloque o restante dos ingredientes adicionando o restante da farinha até desgrudar das mãos. Sove bem e deixe descansar por 40 minutos.

Divida a massa em duas partes. Divida cada parte em outras duas. Trance as duas partes e leve para crescer por uns 20 minutos mais ou menos, em forma quadrada, untada e enfarinhada.

Preaqueça o forno a 180ºC. Pincele com uma gema e polvilhe açúcar cristal.

Leve para assar. Depois de assado, pincele leite condensado e polvilhe bastante coco ralado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53408-pao-doce-de-pobre.html