

PÃO DA MI

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 colher de sobremesa de sal

1 xícara de leite morno

1 xícara de água morna

50 g de fermento para pão

2 gemas para pincelar

Farinha de trigo ate soltar das mãos, mais ou menos 1,5 kg

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento em uma vasilha grande, acrescente o sal e o açúcar, mexa bem até virar líquido.

Acrescente os ovos, o leite e a água, coloque a farinha de pouco a pouco e mexa com uma colher comece a solvar a massa, quanto mais sovar mais macio fica, quando soltar das mãos a massa deixe crescer por 30 minutos, amasse novamante e modele do seu gosto.

Se desejar pode rechear com linguiça calabresa ,presunto e mussarela , deixe dobrar de volume passe a gema com pincel no pão e leve para assar por 30 a 40 minuto dependendo do forno e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54047-pao-da-mi.html>