TRANÇA DOCE

INGREDIENTES

30g de fermento biológico (2 tabletes)

1 copo de água morna

2 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

2 ovos

1 xícara de chá de óleo

1 1/2 de açúcar

500g de farinha de trigo (aproximadamente)

Gema, óleo e café para pincelar

Açúcar cristal para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o fermento e dissolva-o com as 2 colheres de açúcar, acrescente a água morna e as 4 colheres de farinha de trigo.

Deixe crescer por aproximadamente 20 minutos ou até formar bolhas (esse processo ajudará na fermentação da massa). Reserve.

Em uma outra vasilha misture os ovos, o óleo e a 1 1/2 xícara de açúcar, mexa bem e acrescente ao fermento separado anteriormente, misture bem e acrescente a farinha de trigo aos poucos até que a massa comece a soltar das mãos (cuidado para não por muita farinha pois a massa pode ficar pesada).

Deixe crescer por 1 hora ou até que dobre de volume.

Divida a massa em 3 partes faça rolinhos com cada uma e trance os rolos formando uma trança, pincele com gema misturada com um pouquinho de óleo para ajudar a dar brilho e uma pitadinha de café para ajudar na cor.

Deixe crescer por mais 30 minutos.

Depois desse tempo polvilhe o açúcar cristal e leve ao forno médio (220º) por aproximadamente 30 minutos ou até que o pão esteja douradinho.

A forma tem de ser untada ou apenas polvilhada com farinha e tem de ser de um tamanho razoável pois o pão cresce muito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54176-tranca-doce.html