PÃO DO SERPA

INGREDIENTES

3 colheres das de sopa de açúcar

2 colheres de fermento biológico

1 colher de chã de sal

180 ml de leite

1 ovo (inteiro)

1 gema

1 colher das de sopa de café

400 g de farinha de trigo

1 colher de Manteiga

Papel manteiga (10 centimetros de todos os lados para colocar nas laterais da forma do tipo de bolo inglês)

MODO DE PREPARO

Em uma recipiente coloque os ingredientes seco,como a farinha de trigo, o açúcar e o sal misture bem.

Depois de misturado abra uma concavidade no meio para que pareça com uma cratera de vulcão.

Em outra vasilha reserve o ovo, a manteiga, o leite e o fermento, junte tudo faça com que o fermento dissolva formando uma solução homogênea.

Despeje no ingrediente seco e junte toda a massa, deixando descansar por 20 minutos, você perceberá que irá drobar de tamanho.

Depois pegue a forma unte-a e forre só as laterais com papel manteiga deixando aproximadamente 10 cm de cada lado.

Deixe a massa dobrar de tamanho, pincele uma gema misturada com uma colher de café, leve-a ao fogo preaquecido por 10 minutos e deixe assar por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54451-pao-do-serpa.html