

PÃO DOCE TRANÇADO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 4 tabletes de fermento biológico
- 4 ovos inteiros sendo as claras em neve
- 1/2 copo de 250ml de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 batatas grandes cozidas e espremidas
- 1 copo de 250 ml de leite morno
- Gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas, espremer e reservar.

Bater as claras em neve e reservar.

Coloque em uma bacia a farinha, açúcar, sal, fermento, gemas, óleo, leite.

Misture tudo, acrescente as batatas e as claras batidas, sovar bem.

Fazer as tranças e colocar para crescer por 1 hora.

Bater uma gema com açúcar e gotas de baunilha, passar por cima da rosca.

Polvilhar com açúcar cristal e levar ao forno para assar até dourar (40 minutos) ou até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54755-pao-doce-trancado.html>