

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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