

PÃO DE 2 KG

INGREDIENTES

1 copo e óleo

2 copos de açúcar

1 colher de sopa de sal

2 copos de leite

100 g de fermento biológico seco

2 kg de trigo

3 ovos

3 batatas grandes (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture o óleo, o sal, o açúcar, o leite (morno sem nata) e a batatas cozidas e espremidas (quentes), mexa bem.

Adicione a farinha e o fermento e mexa com as mãos.

Se a massa ficar muito dura pode acrescentar mais leite.

Espere a massa crescer (dobrar de tamanho), depois molde a massa e espere por 1 hora.

Depois coloque ao forno a 280°C a 290°C por 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55452-pao-de-2-kg.html>