

PÃO ÁRABE

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de sal
- 1 copo de leite morno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 copo de água morna
- 2 tabletes de fermento para pão

MODO DE PREPARO

Colocar numa tigela a farinha misturada com o sal e o açúcar.

Fazer um pequeno buraco no centro, colocando o óleo, o leite e o fermento dissolvido na água morna. Trabalhar a massa com mão até ligar bem. Colocar sobre uma mesa enfarinhada e sovar para obter uma massa lisa. Cobrir com um pano e deixar fermentar durante 30 minutos em um lugar sem corrente de ar. Dividir, então, a massa em bolinhas e abrir com um rolo, formando pães redondos e achatados com cerca de 10 centímetros de diâmetro. Colocar num tabuleiro polvilhado com farinha e deixar descansar mais 15 minutos em lugar abafado. Levar ao forno preaquecido bem quente por 5 a 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55806-pao-arabe.html>