PÃO LITUANO

INGREDIENTES

PARA O PÃO:

Para o pão:1 colher (de sopa) de manteiga

1 colher (de sopa) de óleo

2 sachês ou 50 g de fermento biológico

2 ovos

2 xícaras (de chá) de leite morno

4 colheres (de sopa) de açúcar

5 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada

1 pitada de sal

PARA A FAROFA:

Para a farofa:1 colher (de sopa) de manteiga

1 xícara (de chá) de açúcar cristal

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento no leite morno.

Misturar a manteiga, o óleo e os ovos ligeiramente batidos, junte o fermento e finalmente os ingredientes secos.

Coloque em fôrma untada e enfarinhada, deixe crescer por 1 hora.

Depois de crescida, pincelar com gema e espalhar por cima a farofa, cujos ingredientes devem ser bem misturados.

Levar ao forno em temperatura média e deixar assar até crescer e dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55844-pao-lituano.html