

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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