PÃO DA TIA LANDA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 50 g de fermento biológico dissolvido em água morna
- 1 colher (sopa) de banha gelada (pode substituir por 2 colheres de manteiga também gelada, já fizemos e dá certo
- mas não use gordura vegetal, que a receita dá errado)
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- água morna quanto baste para dar o ponto da massa

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, amassando bem - sem sovar.

A consistência dessa massa é mais mole, regule o ponto com a quantidade de água morna.

Depois de bem amassado, modele os pães e coloque num tabuleiro dentro do forno frio e desligado. Enquanto isso, coloque uma bolinha de massa dentro de um copo com água quando a bolinha flutuar está na hora de assar o pão.

Asse em forno quente até dourar, depois diminua um pouco a temperatura até terminar de assar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56076-pao-da-tia-landa.html