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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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