

PÃO ZÁZ TRÁZ

INGREDIENTES

60 g de fermento biológico fresco

6 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de leite morno

1 ovo

1/2 xícara de óleo

2 colheres de sopa de manteiga

1 colher de sobremesa de sal

700 g de farinha de trigo

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento biológico ao açúcar até obter um creme, misture o leite, o ovo, o óleo, a manteiga e o sal.

Aos poucos acrescente a farinha de trigo.

Sove bem e deixe crescer por mais ou menos 30 minutos em dias quentes, 40 a 60 em dia frio.

Faça bolinhas estique com o rolo enrole como um croissant e deixe crescer mais 20 minutos após faça 2 talhos com uma faca lisa e pincele a gema.

Leve ao morno médio por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56144-pao-zaz-traz.html>