PÃO DA VÓ CARMEN

INGREDIENTES

2 ovos

3 pedras de fermento biológico

4 copos de leite

1 colher de sopa de sal

3 colheres de sopa de açúcar

Farinha de trigo até dar o ponto, mais ou menos 2 kg

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Despeje em uma bacia e adicione a farinha aos poucos.

Deixe descansar.

Sovar novamente e enrolar os pães, quando enrolar o último pegar um pedacinho da massa e fazer uma bolinha, colocar em um copo com água, quando subir, colocar para assar em forno médio por 30 minutos.

Rende 3 pães grandes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56347-pao-da-vo-carmen.html