PÃO SOVADO DA MÃE MARIA

INGREDIENTES

15 colheres de açúcar

15 xícaras de água morna

2 colheres de sal

4 colheres de banha

3 colheres de fermento biológico

2 colheres de azeite

trigo até dar o ponto (que não grude nas mãos)

MODO DE PREPARO

Misture a água morna com a banha, sal e o açúcar

Coloque trigo a te ficar uma massa bem molenga e bata com as mãos por uns 5 minutos

Em uma tigela coloque 2 xícaras de trigo e misture o fermento

Acrescente a massa a mistura do fermento

Acrescente trigo até o ponto que a massa não solte pedaços e grude nas mãos

Passe para a mesa ou bancada e sove a massa por uns 20 minutos até que fique lisa

Deixe descansar por 30 minutos ou até que cresça o dobro

Amasse a massa novamente para retirar as bolhas de ar

Separe em 6 pedaços e molde em formato de pão

Coloque nas 6 formas de pão e leve para assar por 30 a 40 minutos em forno preaquecido em 250º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6050-pao-sovado-da-mae-maria.html