PÃO DA MÃE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de fermento biológico

1/2 colher (sopa) de açúcar

1/4 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de azeite

Água morna

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo, adicione o fermento, o açúcar e o sal, misture bem com uma colher por uns dois minutos

Faça um furo no meio da bacia e acrescente o azeite e adicione um pouco de água

Vá misturando a massa com a mão e adicionando a água até dar o ponto

Deixe a massa descansar por uns 15 minutos, até que dobre de tamanho

Divida a massa por igual

Aqueça o forno por 15 minutos em temperatura 250

Asse por 25 minutos e vire o lado da forma e deixe assar por mais 10 minutos em temperatura de 200°

Em seguida, abaixe a temperatura para 100° e deixe mais 10 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6677-pao-da-mae.html