

PÃO BRIOCHE

INGREDIENTES

1 sachê de fermento biológico

4 ovo

4 xícaras de farinha de trigo sem fermento

200 g de manteiga sem sal

2 dedos de leite morno

2 1/2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque metade da farinha de trigo sem fermento, junto do fermento biológico e o açúcar; misture bem

Acrescente os 4 ovos e bata por 4 minutos

Aos poucos, coloque a manteiga e o restante da farinha de trigo; bata por mais 8 minutos

Depois disso, coloque a massa em uma vasilha e leve à geladeira por 4 horas

Depois, enfarinhe uma bancada e divida a massa em 2 partes

Faça com as 2 partes 6 bolas

Coloque

Pincele com um ovo e um pouco de leite

Leve ao forno preaquecido a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10412-pao-brioche.html>