

PÃO DA BISA

INGREDIENTES

10 g de fermento biológico seco
2 colheres (sopa) rasas de açúcar
1 colher (sobremesa) rasa de sal
1/2 kg de farinha de trigo
200 ml de óleo
500 ml de leite morno
2 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture todos ingredientes secos (farinha, açúcar, sal e fermento)

Acrescente os ingredientes molhados (óleo, leite morno e 2 ovos)

Misture tudo com auxílio de uma colher até a massa ficar homogênea

Em seguida, adicione a mistura da farinha aos poucos e misture com a mão para facilitar (adicionar farinha até a massa ficar com uma textura lisa, e grudando um POUCO nas mãos)

Deixe a massa descansar para crescer por aproximadamente 30 minutos (em dias frios ou ambientes frios cobrir com um pano)

Divida a massa em duas partes ou quatro para pães menores

Abra a massa utilizando um rolo

Depois enrole e coloque na forma, deixe descansar por mais 20 minutos

Coloque no forno em 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12709-pao-da-bisa.html>