

PÃO DE FRIGIDEIRA QUE FICA PRONTO SUPER RAPIDINHO E VOCÊ VAI ADORAR PARA O SEU CAFÉ DA MANHÃ

INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo (~3 e 1/4 de xícara de chá)

1 envelope de fermento biológico seco (10 g)

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

300 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Comece misturando a farinha de trigo, o fermento biológico seco, o azeite, o açúcar e o sal, até que a massa fique bem homogênea

Adicione a água morna aos poucos, mexendo bem a cada adição. O ponto da massa do nosso pão de frigideira é uma massa um pouco pegajosa.

Cubra a tigela e deixe a massa descansar por cerca de uma hora, até dobrar de volume.

Após o descanso, molde a massa em formato de disco e transfira para uma frigideira untada e deixe crescer por 20 minutos tampada.

Em seguida, leve a frigideira tampada ao fogo baixo e cozinhe até que as bordas estejam firmes e o fundo esteja dourado.

Retire o pão da frigideira, unte novamente a frigideira e retorne o pão para dourar do outro lado.

Retire do fogo e aproveite o seu pão de frigideira acompanhado de um delicioso café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16344-pao-de-frigideira-que-fica-pronto-super-rapidinho-e-voce-vai-adorar-para-o-seu-cafe-da-manca.html>