

PÃO SALGADO SUPERFOFINHO

INGREDIENTES

- 600 g de farinha de trigo (sem fermento)
- 10 g de fermento instantâneo biológico seco
- 5 ovos
- 1/4 de xícara de óleo
- 2 colheres (café) rasas de sal
- 14 colheres (café) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, o açúcar e o sal

Acrescente o fermento e misture novamente

Faça um buraco no centro dos ingredientes secos e coloque os ovos (reserve uma das gemas para pincelar) e o óleo

Misture todos os ingredientes fazendo movimentos do interior para o exterior da tigela (se preferir pode utilizar batedeira planetária)

Divida a massa em seis pedaços e enrole, dispondo os rolos em uma forma de 30 cm de diâmetro

Deixe descansar dentro do forno desligado por 2 horas e 30 minutos, respingando água à cada meia hora

Pincele a gema

Asse em forno 180º C por 25 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3099-pao-salgado-superfofinho.html>