

# PÃO SOVADO DA MÃE MARIA

## INGREDIENTES

15 colheres de açúcar  
15 xícaras de água morna  
2 colheres de sal  
4 colheres de banha  
3 colheres de fermento biológico  
2 colheres de azeite  
trigo até dar o ponto (que não grude nas mãos)

## MODO DE PREPARO

Misture a água morna com a banha, sal e o açúcar  
Coloque trigo a te ficar uma massa bem molenga e bata com as mãos por uns 5 minutos  
Em uma tigela coloque 2 xícaras de trigo e misture o fermento  
Acrescente a massa a mistura do fermento  
Acrescente trigo até o ponto que a massa não solte pedaços e grude nas mãos  
Passe para a mesa ou bancada e sove a massa por uns 20 minutos até que fique lisa  
Deixe descansar por 30 minutos ou até que cresça o dobro  
Amasse a massa novamente para retirar as bolhas de ar  
Separe em 6 pedaços e molde em formato de pão  
Coloque nas 6 formas de pão e leve para assar por 30 a 40 minutos em forno preaquecido em 250º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6050-pao-sovado-da-mae-maria.html>