PÃO DA TIA ZAM

INGREDIENTES

2 xícaras de água (aproximadamente 500 ml)

1 ovo

1 xícara de açúcar

1 colher rasa de sal

1 kg de trigo (2 medidas de 1 mão cheia)

3/4 de xícara de óleo

2 colheres bem cheia de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Leve a água ao fogo por aproximadamente 15 segundos

Até que fique quase morna

Despeje em uma bacia média e acrescente o fermento

Acrescente o açúcar, o ovo, o óleo e o sal

Misture tudo até que fique bem homogêneo

Acrescente o trigo aos poucos, mexendo sempre para que a massa fique homogênea

Quando massa começar a ficar grossa, misture com a mão até que pare de grudar nos dedos

Deixe crescer até que dobre de tamanho

Dívida em duas partes, abra e enrole em formato de pão

Ou em pequenas bolinhas

Coloque em uma assadeira untada somente com óleo e deixe crescer novamente até que dobre de tamanho também (aproximadamente 2 horas)

Quando o pão estiver dourado já estará pronto

Se preferir deixe um pouco mais (de 30 a 35 minutos)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/7418-pao-da-tia-zam.html