PÃO LU BEL GIL

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

20 g de fermento biológico seco

700 ml de agua morna

1 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador (exceto a farinha de trigo) por uns minutos

Depois misture a batida à 1 kg de trigo

Vá adicionando o resto do trigo até a massa desgrudar das mãos

Sove bem a massa

Deixe descansar em um lugar fechado por 30 minutos

Depois disso, estique a massa e forme pão

Deixe descansar em um lugar fechado por volta de 1 hora

Ligue o forno a 220

Passe gema para dar um brilho

Asse por aproximadamente 20 minutos ou até a massa crescer e ficar dourado por fora

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12578-pao-lu-bel-gil.html