PÃO DO JOÃO

INGREDIENTES

3 gemas

1 e 1/2 xícara leite

1 colher rasa (sopa) sal

1/2 xícara de açúcar

5 xícaras de farinha (se precisar mais 1/2 xícara)

1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga

1 sachê de fermento de pão

MODO DE PREPARO

Morne o leite junto da manteiga até a manteiga derreter

Junte as gemas, o leite com manteiga coloque o o sal e o açúcar

Misture bem

Sove a massa

Divida a massa em duas, estique ao ponto de véu e enrole colocando em uma assadeira untada e enfarinhada

Deixe mais uma bolinha separada e coloque na água, assim que subir preaqueça o forno a 180° C durante 5 a 10 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1500-pao-do-joao.html