



Aluno(a): _____

Turma: Pré 1

Professor(a): GILMARA

Data: 08/05/2020



INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo aproximadamente

1 e 1/2 xícara de leite morno

1/2 xícara de água morna

1/2 xícara de óleo

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

2 ovos

30 g de fermento biológico fresco ou 10 g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, dissolva o fermento no açúcar e acrescente o sal, os ingredientes líquidos, os ovos e misture muito bem.
2. Acrescente aos poucos a farinha até formar uma massa macia e sove bem a massa.
3. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora.
4. Após o crescimento, divida a massa, enrole da forma que desejar, coloque nas formas e deixe crescer até dobrar de volume. Pincele gema do ovo na parte superior dos pães.
5. Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.
6. Nossos pães estão prontos é só se servir.

Obs.: Recheio fica ao seu critério.

QUE SAUDADE DE TE ABRAÇAR!