

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 água 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://receitaecozinha.com.br/receita/12578-pao-lu-bel-gil.html>