Revista
Anuário
Notícias
Vitrine
Receitas
Assine grátis
Artigos
Anuncie
Sites de receitas
Cursos
+ Links
Trabalhe Conosco

Massa Base para Pão Doce e Variedades



Ingredientes	Peso
Farinha de trigo	1.000 g
Sal	15 g
Margarina	60 g
Ovos	(2 unidades) 100 g
Açúcar	150 g
Fermento fresco	60 g
Água ou leite	450 g
Essência	a gosto
Total da receita	1.835 g

Modo de Preparo

1) Junte os ingredientes e bata até formar uma massa. Acrescente o fermento e amasse bem.
2) Cubra a massa com um plástico e deixe descansar por 20 minutos.
3) Modele os pães doces, pincele com ovos preparados e peneirados.
4) Deixe crescer até dobrar o volume, decore com creme e muitas frutas.
5) Asse em forno médio por 20 minutos.

Rendimento: 18 unidades de 100 g ou 6 de 300 g (rosca).