

Pão doce



Ingredientes

1000 g de farinha de trigo
200 g de [AÇÚCAR ITAIQUARA](#)
15 g de sal
40 g de leite em pó
80 g de margarina
150 g (3 unidades) de ovos
100 g de [FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA](#)
300 mL de água

Modo de Preparo

Modo de preparo da esponja:

Fazer esponja com 30% da farinha, todo o fermento biológico Itaiquara e parte da água e deixar descansar por aproximadamente 30 minutos.

Preparo da massa:

Bater em creme todos os ingredientes, menos a farinha de trigo. Juntar a esponja e a farinha ao creme e misturar até ficar homogêneo. Sovar.

Dividir a massa e deixar descansar por 20 minutos.

Modelar, pincelar com ovos e fermentar.

Assar a 150°C de 15-20 minutos.

Receita enviada por: Itaiquara