



**PROVOPAR-PR**  
**AÇÃO SOCIAL**

## **PÃO DA SOLANGE - Solange Alves.**



### **INGREDIENTES:**

- 1 Kl de farinha de trigo;
- 3 Ovos;
- 7 Colheres (sopa) de açúcar;
- 1 Colher (sopa) rasa de sal;
- 1 Pacote de Fermix;
- ¼ (copo americano) de óleo;
- 1 Colher (sopa) de margarina;
- 1 Copo de água (morna);
- 1 Copo de leite (morno);

### **MODO DE FAZER:**

Coloque em uma bacia funda o leite, a água (o leite e água tem que estar mornos, mas não fervendo), o óleo, os ovos inteiros, o açúcar, a margarina, e o fermix (dissolvido no leite) mexa com uma colher suavemente. Acrescente a farinha de trigo aos poucos e vá mexendo com as mãos até misturar todo o trigo e se formar uma massa lisa, cubra a bacia com um pano e deixe a massa descansar por algumas horas, até dobrar de tamanho, quando isto acontecer retire o pano sove mais um pouco, abra a massa sobre uma superfície lisa enfarinhando sempre, depois é só enrolar o pão e deixar crescer mais um 30 minutos e levar para assar em uma forma untada e enfarinhada, no forno pré- aquecido (180º) por 30 minutos ou + um pouco, até perceber que está no ponto.

**BOM APETITE!**

**DICA:** (não se esqueça de pincelar com a gema o pão antes de ir ao forno).