

Pão de Santo Antônio

1. Ingredientes

Açúcar - 1 copo (250 ml)
Água - 1 copo (250 ml)
Óleo - 1 copo (250 ml)
Ovos - 3
Sal - 1 pitada
Leite - 1 xícara de café
Fermento para pão - 2 colheres de sopa
Farinha de trigo - 1 quilo

2. Instruções

Bater no liquidificador os ovos, óleo, água, açúcar, leite e o fermento se for de tablete, caso seja granulado (seco) acrescente ele a farinha de trigo.

Coloque o líquido já batido em uma travessa e acrescente a farinha de trigo aos poucos até desgudar da vasilha. Mas **atenção**, a massa não deve ser sovada, o ponto certo é quando ainda gruda um pouco nas mãos. Caso coloque muita farinha, acrescente um pouquinho de água.

Com um pouco de farinha nas mãos, faça as bolinhas.

Coloque em uma assadeira untada e deixe crescer até dobrar de volume.

Asse em forno quente.