

Pão para hambúrguer

8 unidades



Requer prática

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker
- 5 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- 2 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher sobremesa de Sal
- 3 colheres sopa de Margarina
- 1 unidade Ovo
- 1 ½ xícaras chá de Leite morno

1- Misture em uma vasilha a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Acrescente a margarina, o ovo e o Fermento Biológico **Dr. Oetker** dissolvido no leite morno e sove até obter uma massa homogênea. 2- Deixe descansar por 20 minutos. 3- Sove novamente e separe a massa em pequenas porções, em formato de bolinhas. Coloque em uma forma retangular grande, untada e enfarinhada e deixe descansar por 40 minutos (até crescer). 4- Pincele com uma gema de ovo e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 35 minutos, ou até dourar. Reserve.