



Pão Naan

Ingredientes:

- 500 gr de farinha de trigo
- 50 gr de açúcar
- 30 gr de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 40 gr de manteiga sem sal (derretida)
- 1 ovo
- 100 ml de iogurte natural
- 1/2 xícara (chá) de água

Modo de Preparo:

- 1- Coloque todos os ingredientes num recipiente e misture-os, até ficar homogêneo.
- 2- Separe a massa em 10 bolinhas e deixe-as descansar por 2 ou 3 horas.
- 3- Abra-as com um rolo e asse-as até a casca ficar dourada.

OBS: O período para a preparação final depende da temperatura de cada forno, que deve estar pré-aquecido a 180°C. Por cima do pão, coloque manteiga derretida. Pode ser feito também na frigideira.