

PÃO CASEIRO DOCE

INGREDIENTES

- 1 sachê de fermento biológico seco instantâneo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 copos (americano) de leite morno
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 copo (americano) de açúcar
- 3/4 de copo (americano) de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque o fermento, 2 colheres de açúcar e 1 copo (americano) de leite morno, e mexa muito bem

Em um liquidificador coloque os demais ingredientes e bata muito bem

Junte a Etapa 1 com a Etapa 2, com o trigo, misture muito bem com as mãos, importante não sovar a massa

Divida em 3 pedaços

Coloque em uma forma untada as 3 tranças

Leve ao forno médio por 40 minutos aproximadamente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1116-pao-caseiro-doce.html>