

PÃO CASEIRO DE PASSAS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

4 ovos inteiros

250 ml de leite integral

250 ml de água

2 pacotes de fermento biológico

250 g de passas sem caroço

1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture em uma bacia a farinha de trigo e o fermento

Misture a água e o leite e aqueça até ficar bem morno

Tire a pele das gemas dos ovos para não deixar o cheiro do ovo

Em um liquidificador, bata os quatro ovos, o açúcar, o leite e a água já mornos

Vá incorporando à massa, sovando bem

Quando a massa estiver bem lisa e macia, separe quatro pedaços iguais

Abra cada um dos pedaços e recheie com as passas

Ponha no tabuleiro em ambiente bem quente para crescer

Depois que crescer, asse em forno a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12102-pao-caseiro-de-passas.html>