

# PÃO CASEIRO TIPO SUÍÇO

## INGREDIENTES

5 copos de farinha de trigo

1 ovo

150 ml de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher de sal

2 copos de água

1 envelope de fermento biológico seco

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, quebre o ovo e despeje o óleo juntamente com o açúcar e o sal

Morne a água

Misture seu fermento à água morna

Depois de misturado, junte o fermento aos outros ingredientes

Bata na batedeira ou no liquidificador por no máximo 3 minutos

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e com a mão sove a massa

Deixe descansar por 30 minutos

Dê o formato que quiser e deixe descansar por mais 20 minutos

Asse a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12834-pao-caseiro-tipo-suico.html>