

PÃO CAREQUINHA FÁCIL! BEM MACIO, SABOROSO E MUITO FOFINHO!

INGREDIENTES

1 kg de trigo
80 g de fermento biológico
50 g de açúcar
20 g de sal
4 ovos
180 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo sobre a mesa e faça uma cavidade.

Misture o fermento, sal, açúcar até ficar uma massa.

Coloque os ovos dentro da cavidade

Juntando tudo o que foi misturado. Trabalhe esta massa até o ponto de ir acrescentando a água aos poucos até que fique macia.

Deixe descansar por 20 minutos.

Enrole e deixe descansar por mais 15 minutos.

Pincele e coloque para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13223-pao-carequinha-facil-bem-macio-saboroso-e-muito-fofinho.html>