

# PÃO CASEIRO DA CALIOPE

## INGREDIENTES

2 copos de água morna (americano) bem cheios (250 ml)

1 copo de óleo de soja (americano) meio cheio (100 ml)

1 colher (sopa) de sal rasa

2 colheres (sopa) açúcar bem cheias

1/2 cebola média

30 gramas de fermento biológico seco instantâneo

1 kg de trigo

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a água, o óleo de soja, o sal, o açúcar, a cebola e o fermento até formar a largura de 1 dedo de espuma

Reserve por 20 minutos

Leve ao forno a 200° C por 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1430-pao-caseiro-da-calioppe.html>