

# PÃO CASEIRO DE MAIS

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo aproximadamente  
500 g de farinha de trigo integral aproximadamente  
1 e 1/2 xícara de leite morno  
1/2 xícara de água morna  
1/2 xícara de óleo  
4 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de açúcar mascavo  
2 colheres (sopa) de fermento em pó biológico seco  
1 colher (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de sal  
2 ovos

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite morno, água morna, óleo, a margarina, o açúcar normal, o açúcar mascavo, os ovos e o fermento

Depois de misturar todos esses ingredientes coloque o sal e bata

Numa Tigela coloque essa forma líquida e acrescente as farinhas aos poucos e ela deve ficar macia e sove bem a massa

Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora

Após o crescimento, divida a massa, enrole da forma que desejar, coloque nas formas e deixe crescer até dobrar de volume se desejar

Leve para assar em forno médio (200° C), pré-aquecido, por aproximadamente 30 minutos

E depois tira do forno e tá pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/150-pao-caseiro-demais.html>