

PÃO CASEIRO DEMAIS

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), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos

E depois tira do forno e tá pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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