

PÃO NUVEM CASEIRO, A MASSA MAIS FOFA E SABOROSA QUE EXISTE!

INGREDIENTES

- 1 copo americano de agua morna
- 1 ovo inteiro
- 1 colher sopa de fermento biológico seco
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres sopa de açúcar
- 2 colheres sopa rasa de margarina
- 1 colher cafe de sal

MODO DE PREPARO

Disolva a agua com o fermento e acrescente os restantes dos ingredientes.

Agora é so sovar a massa por uns 10 minutos.

Deixe descansar por aproximadamente 30 minutos

Feito isso modele seu pão e deixe descansar novamente ate que dobre de tamanho.

Leve ao forno pre aquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15151-pao-nuvem-caseiro-a-massa-mais-fofa-e-saborosa-que-existe.html>