# 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

2colheres 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!

©2024 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