PÃO CASEIRO MACIO E FOFINHO, UMA RECEITA BEM FÁCIL PARA VOCÊ TER UM PÃO QUENTINHO NO SEU CAFÉ...

INGREDIENTES

100g de margarina derretida (para pincelar)

400 ml de leite integral

5 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sopa) de margarina

1 ovo inteiro

1 colher (chá) de sal

1kg de farinha de trigo

20g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia grande, misturando bem: o leite em pó, o açúcar, o sal e o fermento biológico seco.

Acrescente a margarina, o leite e o ovo e continue misturando para tudo ficar agregado.

Ponha aos poucos a farinha de trigo, e vá sovando com as mãos, até obter uma massa lisinha, que não “cole” nas mãos.

Utilize um guardanapo limpo para cobrir a massa para que cresça, mantendo em repouso durante 1 hora.

Decorrido esse tempo, utilize um rolo para abrir a massa numa bancada levemente enfarinhada, e modele os pães, deixando-os no formato e tamanho que preferir.

Acomode os pães numa assadeira untada e enfarinhada, e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 200°C por aproximadamente meia hora, ou até dourarem.

Então retire do forno, pincele em seguida com a margarina derretida, sirva e deguste seu espetacular pão caseiro macio e fofinho!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15963-pao-caseiro-macio-e-fofinho-uma-receita-bem-facil-para-voce-ter-um-pao-quentinho-no-seu-cafe.html