

PÃO CASEIRO DA TIA NANA, FOFINHO, MACIO E MUITO SABOROSO, IDEAL PARA O CAFÉ DA MANHÃ!!

INGREDIENTES

- Ingredientes:<br class="html-br" />200ml de leite de coco morno<br class="html-br" />200ml de água morna<br class="html-br" />10 gramas de fermento seco<br class="html-br" />2 colheres de margarina Farinha de trigo até dar o ponto<br class="html-br" />3 colheres de óleo<br class="html-br" />5 colheres de açúcar<br class="html-br" />1 colher rasa de sal<br class="html-br" />1 ovo ou 2

MODO DE PREPARO

Mistura o fermento junto com os líquidos, depois açúcar o sal, aí vai colocando a farinha até dar o ponto. Passe o rolo de massa até a massa ficar do seu agrado, depois modele os pães (pode modelar da sua preferência).<br class="html-br" />Espere crescer e passe a gema no pão com um pincel de culinária, então coloque para assar (o tempo você tem que ir vendo porque cada forno tem potência diferente).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16787-pao-caseiro-da-tia-nana-fofinho-macio-e-muito-saboroso-ideal-para-o-cafe-da-manca.html>