

# PÃO CASEIRO

## INGREDIENTES

1,5 kg de farinha de trigo

50 g de fermento biológico

3 ovos

600 ml de leite

3 colheres (sopa) cheias de margarina (45 ml)

3 colheres (sopa) de açúcar (36 g)

1 colher (sopa) de sal (12 g)

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes (fermento, manteiga, açúcar, sal, leite e ovos) no liquidificador menos a farinha de trigo e reserve

Em uma bacia coloque 500 g de farinha e misture os ingredientes batidos no liquidificador, vá adicionando a farinha até que a massa desgrude das mãos

Chegou a hora de sovar, você vai bater um pouco na massa para que ela misture bem e fique lisa

Depois de sovar chegou a hora de deixar a massa descansar, coloque em um pote e tampe de preferência deixe em um local mais quente para que sua massa cresça mais por aproximadamente 45 minutos (eu gosto de pegar um pedaço da massa fazer uma bolinha e deixar em um copo com água, quando a bolinha subir significa que a massa cresceu)

Cortamos nossa massa em 4 e abrimos utilizando o cilindro depois de abrir a massa enrole como se fosse um rocambole, deixe a parte que emendou a massa embaixo da forma para não abrir nosso pão

Coloque em assadeiras grandes, pois seu pão irá crescer mais um pouco

Seu pãozinho caseiro está pronto para consumir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1695-pao-caseiro.html>