

PÃO CASEIRO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- 30 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

- Dissolva o fermento no açúcar
- Com uma peneira coloque a farinha aos poucos
- Deixe a massa descansar por 1 hora
- Amasse bem a massa e divida na(s) forma(s)
- Leve para assar por 45 minutos ou 50 minutos no forno 280º C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1765-pao-caseiro-rapido-e-facil.html>