

PÃO CASEIRO MINEIRO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 colheres de açúcar
- 1/2 colher de sal
- 1 pacotinho de fermento seco de 45 g
- 6 ovos
- 1 copo de água morna
- 2 colheres de óleo
- 1 copo de coalhada ou iogurte natural
- 3 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

1 PASSO

Misture e acrescente os ovos, a água e o óleo

Deixe essa massa descansar por cerca de 30 minutos, ou até que apareçam bolhas

2º PASSO

Quanto mais você amassar mais fofinha a massa ficará

Coloque um pouco de óleo por cima da massa já amassada e deixe descansar por mais 30 minutos

3º PASSO

Enrole a massa ou faça tranças

Deixe descansar antes de ir para o forno por mais 30 minutos

Enquanto a massa descansa aqueça o forno em fogo médio por 15 minutos

Leve cerca de 30 minutos de forno, ou até que o pão fique bem douradinho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2049-pao-caseiro-mineiro.html>