PÃO CASEIRO FOFINHO

INGREDIENTES

2 copos de água morna

1 colher (sobremesa) de fermento para pão

1 ovo inteiro

1 colher rasa de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 copo de azeite

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dilua o fermento para pão na água morna em uma vasilha grande

Aos poucos vá colocando a farinha de trigo, até que a massa fique homogênea

Sove bem a massa e deixe descansar por uma hora

Leve ao forno por 150° C ou 200° C e por um tempo de 30 a 40 minutos, se quiser use uma gema para pincelar os pães antes de levá

Aproveite esses pães fofinhos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/2444-pao-caseiro-fofinho.html