

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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