

PÃO CASEIRO SIMPLES DE FAZER

INGREDIENTES

- 310 ml de leite morno
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 10 g de fermento biológico seco (caso use o fresco 15 g)
- 5 xícaras de farinha trigo
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

- Dissolva o fermento no leite
- Acrescente aos poucos a farinha e mexa com uma colher
- Quando ficar difícil de mexer comece a sovar com a mão
- Sovar a massa aproximadamente 10 minutos para ficar lisa e macia
- Deixe a massa descansar ate dobrar de volume
- Depois da massa ter dobrado de volume corte pequenas bolinhas abra e modele em formato de pão
- Deixe descansar até dobrar de volume
- Assim que assado, com o pão ainda quente, pincele manteiga ou margarina para dar brilho

Observação

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3092-pao-caseiro-simples-de-fazer.html>