

PÃO CASEIRO MACIO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 ovos

125 ml de óleo ou manteiga sem sal

250 ml de água morna

250 ml de leite morno

1/2 xícara de açúcar cristal ou refinado

1 colher (sopa) rasa de sal

2 pacotes de fermento seco de 10g cada

MODO DE PREPARO

Primeiramente, para ativar o fermento, coloque em uma bacia pequena o leite, a água morna, e o açúcar e mexa até dissolver

Em seguida, coloque os 2 pacotes de fermento e mexa até dissolver

Cubra com uma tampa e deixe por 4 minutos

Enquanto isso, coloque em uma bacia grande a farinha, os ovos, o óleo, o sal e mexa

Quando o fermento já estiver ativado (4 minutos), misture na massa e sove

Quando bem sovado, cubra com uma toalha e deixe crescer por 1 hora e 30 minutos

Sove a massa novamente e divida em 3 partes, enrole o pão e coloque em uma forma podendo ser untada com óleo e farinha

Deixe descansar por mais 40 minutos e asse em 200°C ou até ficar dourado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4092-pao-caseiro-macio.html>