

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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