

PÃO CASEIRO DO HUGO MILER

INGREDIENTES

3 colheres de açúcar
10 g de fermento seco
1 xícara de leite morno
1 xícara de água morna
1 colher de sal
2 ovos
2 e 1/2 colheres de banha
1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia acrescente o açúcar, o fermento e meia xícara de trigo

Adicione o leite e a água morna, misture até dissolver tudo

Acrescente o sal e misture, adicione os ovos e a banha e misture bem até dissolver tudo

Coloque o trigo aos poucos e com uma colher de madeira vá mexendo até que desgrude a massa da colher

Em uma superfície enfarinhada sove a massa bem até que desgrude da mão e fique bem lisa

Deixe descansar dentro da bacia com um pano por cima durante 1 hora

Após o tempo de descanso, modele o pão no formato que desejar, em uma forma untada, deixe descansar por mais 40 minutos

Em seguida aqueça o forno a 200 graus, pincele ovo batido por cima do pão e coloque para assar, até que fique dourado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/473-pao-caseiro-do-hugo-miler.html>