

PÃO CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

2 canecas de água morna

1 colher de sopa de margarina

2 colheres de sopa de fermento biológico seco

OPCIONAL 3 colheres de sopa de leite em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande (bacia) coloque água morna, açúcar, margarina, banha e o fermento

Deixe essa mistura tampada por 10 minutos para descansar

Após, adicione o trigo aos poucos e o sal e sovar bastante até a massa ficar homogênea e soltar das mãos

Deixe a massa tampada e descansando por 2 horas, até dobrar de tamanho

Corte a massa ao meio, enrolar como rocambole, colocar em 2 formas de assar pão

Deixe descansar por mais 1 hora até crescer um pouco acima da borda da forma

Coloque para assar em forno pré

Após assar, cobrir com pano de prato para não secar a casca dos pães

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5120-pao-caseiro-facil.html>