

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>