

# PÃO FÁCIL

## INGREDIENTES

1 ovo

2 tabletas de fermento para pão

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 copo (queijão) de água morna

1/2 copo (queijão) de óleo

500g de farinha de trigo (aproximadamente)

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes menos a farinha

Passe a mistura para uma tigela grande e acrescente a farinha de trigo aos poucos até

Cubra a massa com um pano e deixe crescer por 1 hora em local seco e sem vento (dentro do forno é uma boa pedida)

Passado o tempo de descanso, enrole os pães e deixe crescer novamente por 20 minutos

Leve ao forno preaquecido a 180º C até a casca estar dourada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6084-pao-facil.html>