

# PÃO CASEIRO DA GILDENE

## INGREDIENTES

50 g fermento biológico

4 copos (americano) de leite morno ou pode ser água (não ferver)

1 ovo

1 xícara de óleo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de sal

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o fermento, o leite ou água, o ovo, o açúcar e o sal

Amasse bem a massa

Faça os pães, coloque na forma e leve para assar

Deixe cerca de 40 minutos (dependendo do seu forno)

Preaqueça o forno por 15 minutos antes de por para assar

Agora é só fazer e compartilhar sua experiência

Truque pra crescer a massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7532-pao-caseiro-da-gildene.html>