

# PÃO CASEIRO DE BATEDEIRA

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno

10 g de fermento biológico seco

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (café) de sal

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture o fermento e o açúcar com o leite morno e reserve por cerca de 5 minutos

Na batedeira, coloque todos os ingredientes e junte com o líquido reservado

Bata por aproximadamente 10 minutos e veja o ponto da massa

Assim que a massa não grudar mais no dedo, está no ponto

Unte com óleo uma forma pequena para pão e coloque a massa

Deixe descansar por 1 hora

Após o descanso, pincele 1 gema e leve para assar em forno médio por cerca de 30 minutos ou até dourar

Retire da forma ainda quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8901-pao-caseiro-de-batedeira.html>