PÃO CASEIRO, SEM LEITE E SEM OVO

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de trigo

1 xícara de água morna

1 colher (sopa) de azeite

1 colher de sobremesa de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Coloque a água o fermento e o açúcar em uma vasilha grande.

Depois de 1 minuto misture o azeite e o sal.

Aos poucos vai acrescentando o trigo.

Misture com as mãos e sove bem a massa.

Deixe descansar por 30 minutos.

Amasse mais um pouco e coloque em uma forma untada.

Deixe crescer por 60 minutos ou até dobrar de tamanho.

Leve ao forno pré aquecido a 200 graus por 60 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13949-pao-caseiro-sem-leite-e-sem-ovo.html