

PÃO RÁPIDO PERFEITO – MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

- 1 e 1/4 xícaras de leite com água morna (150 ml de leite e o restante de água)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 5 colheres (chá) de fermento biológico seco (granulado)

MODO DE PREPARO

No recipiente da máquina de pão e utilizando a xícara e colher medida que vêm junto com a máquina, coloque todos os ingredientes na ordem (leite com água, açúcar, sal, óleo, trigo)

Por último, fazendo um buraco no trigo, coloque o fermento.

Para medir o leite e a água você mede 150 ml de leite e completa com água

Depois mede mais 1/4 de xícara de água.

Programe a máquina de pão no modo rápido (na Britânia é a opção número 6).

Se sua máquina for de outra marca, utilize uma opção para pão de 600 g que não dure muito mais que 1 hora.

Após 2 minutos que começar a bater, verifique se a massa já demonstra estar sem grudar dos lados.

Se ainda estiver grudando pode ser necessário colocar mais 1 colher de trigo ou o necessário para que pare de grudar. Apenas Tome cuidado para não colocar muito trigo ou o pão ficará seco.

Após o término no ciclo da máquina retire seu pão e deixe esfriar por ao menos 10 minutos.

Tente retirar o pão imediatamente assim que a máquina terminar o ciclo, isso garantirá que ele fique fofinho e macio, sem secar demais.

Agora pronto, é só aproveitar seu pão gostoso e fofinho.

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13977-pao-rapido-perfeito-maquina-de-pao.html>