

PÃO CASEIRO – SUPERFÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 pacote de fermento biológico
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de água
- 1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o trigo mais não tudo, deixe um pouco na embalagem.

Acrescente o açúcar e o fermento, misture.

Amorne a água e o óleo (não pode esquentar demais e nem ferver).

Depois de amornar, vá acrescentando aos poucos na mistura do trigo, açúcar e fermento e vá mexendo.

Coloque a mistura da água com óleo aos poucos. Se ficar mole, coloque mais trigo (se precisar). O ponto é quando desgrudar das mãos.

Sove por uns 8 minutos.

Fala bolinhas pequenas e coloque com uma distância de uns 2 dedos pra cada pãozinho.

Deixe descansar uns 30 minutos ou até você ver que dobrou de tamanho.

Coloque pra assar em forno a 180° C por aproximadamente 25 a 30 minutos ou até ver que está assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14254-pao-caseiro-superfacil-e-delicioso.html>