PÃO CASEIRO DO ALVARO

INGREDIENTES

1 kg e 200 g de farinha de trigo

480 ml de leite morno (aproximadamente 2 copos)

1 caixinha de creme de leite de 200 g (sem soro)

3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

50 g de fermento fresco

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque 800 g de farinha de trigo com os demais ingredientes, deixando por último o fermento e o leite, e amasse bem (ficará grudento na mão).

Em seguida, deixe descansar por 10 minutos.

Após esse tempo, vá acrescentando o restante da farinha aos poucos, até desgrudar das mãos.

Após isso, coloque para descansar por 20 minutos.

Passado esse tempo, enrole ou faca bolinhas e leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 15 minutos na potencia máxima (dependendo da potência do forno).dica se o forno não tiver bom isolamento coloque uma vasilha rasa de metal cheia de água quente por baixo da assadeira pra ajudar assar por dentro e ficar crocante por fora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14727-pao-caseiro-do-alvaro.html