PÃO CASEIRO DA VALÉRIA M

INGREDIENTES

2 copos de água morna

3 colheres (chá) de fermento

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de margarina

1 ovo

quanto baste de farinha de trigo - a quantidade depende da massa

MODO DE PREPARO

Esquente água até que ela fique morna, não deixe ferver.

Adicione em uma vasilha a água, fermento, açúcar, sal, margarina e o ovo. Mexa.

Adicione o trigo até que a massa crie consistência. Comece a amassar com as mãos.

Coloque trigo até a massa não grudar mais em suas mãos.

Deixe a massa crescer por aproximadamente 2 horas.

Divida a massa e coloque em formas de pão untada.

Deixe crescer por mais 50 minutos.

Leve ao forno preaquecido à 200°C e deixe assar por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15066-pao-caseiro-da-valeria-m.html