PÃO CASEIRO – SEM OVO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de água

1 pacote de fermento biológico seco para pão

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

3/4 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

sal a gosto

farinha de trigo até dar o ponto (aproximadamente 1kg)

MODO DE PREPARO

Misture o leite e a água com o açúcar e as 5 colheres (sopa) de farinha de trigo.

Leve ao fogo até amornar. Enquanto aquece, acrescente as colheres de manteiga ou margarina.

Desligue o fogo.

Ainda morno, acrescente o fermento biológico e misture.

Espere o fermento criar bolhas (aproximadamente 10 minutos).

Acrescente o sal e a farinha de trigo até a massa ficar firme e desgrudar das mãos.

Deixe descansar tapado em um local quente até dobrar de tamanho.

Enfarinhe uma superfície plana com farinha de trigo e enrole os pães.

Pode modelar conforme desejar e enrolar os pães do tamanho e na quantidade que quiser.

Deixe os pães crescer cobertos em um local aquecido até dobrar de volume.

Leve para assar em fogo médio (200º C) até que os pães fiquem dourados ou atinjam a cor desejada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15072-pao-caseiro-sem-ovo.html