

PÃO CASEIRO SEM OVOS

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 copo (requeijão) de água

1 copo (requeijão) de óleo

1 copo (requeijão) de leite

1 kg de farinha de trigo

1 pacote de fermento granulado

MODO DE PREPARO

Misture o fermento em um pouquinho de farinha de trigo.

Coloque o leite, a água, o sal, o açúcar e o óleo em uma panela. Deixe mornar.

Depois despeje em uma bacia e coloque a mistura do fermento com a farinha.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos. A massa está boa quando desgrudar da mão.

Deixe descansar por uns 40 minutos.

Divida em 3 partes a massa e enrole o pão.

Coloque pra assar por mais ou menos 45 minutos, ou até ficar douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/15075-pao-caseiro-sem-ovos.html>