

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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