

PÃO CASEIRO SEM TRIGO

INGREDIENTES

2 ovos

12 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sobremesa) de fermento

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos em um refratário e desmanche bem as gemas.

Vá colocando aos poucos o leite em pó e mexa bastante até que fique uma massa bem cremosa.

Por último coloque o fermento e mexa para que incorpore à massa.

A massa não poderá ser pega com a mão, pois ela ficará bem cremosa.

Unte uma bandeja com azeite.

A porção que você irá colocar é uma colher (sopa) da massa na bandeja, e vá fazendo isso até que tenha colocado toda a massa bem separada uma da outra para que não grude quando começar a crescer (rende aproximadamente 8 pãezinhos).

Coloque no forno preaquecido em 250º C por aproximadamente 10 minutos, dependendo de cada forno, e deixe dourar bem os pãezinhos.

Agora é só retirar do forno, deixar esfriar e servir.

Fica uma delícia e bem fofinho!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15451-pao-caseiro-sem-trigo.html>