

# PÃO CASEIRO MARAVILHOSO

## INGREDIENTES

50 g de fermento biológico

10 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de sal

3 ovos

500 ml de água morna

160 ml (um copo) de leite morno

160 ml (um copo) de óleo

farinha até dar o ponto (1 e 1/2 kg a 2 kg)

## MODO DE PREPARO

Para começar adicione o fermento com o açúcar e misture os bem até virar uma pasta.

Adicione os ovos e misturar novamente.

Adicione o leite (mexa um pouco), o óleo (mexa um pouco) e a água.

Depois de mexer e misturar tudo, acrescente a farinha até dar o ponto (quando a massa já não grudar muito na mão).

Quando terminar de acrescentar farinha, pegue uma pequena parte da massa e forme uma bolinha. Coloque-a num copo cheio de água, enquanto você espera a massa crescer (ara a massa crescer é só cobrir ela (ou o bow que ele está com um pano e aguardar a massa dobrar de tamanho e a bolinha do copo flutuar).

Leve ao forno a 200° C, por cerca de 25 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15707-pao-caseiro-maravilhoso.html>