

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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