

PÃO DE ÁGUA SEM OVO, SEM LEITE, SEM SOJA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de óleo (eu uso óleo de arroz, mas pode ser outro)
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sopa) de fermento biológico seco
600 ml de água bem fria

MODO DE PREPARO

Misture à farinha o açúcar e o fermento, e acrescente o sal em seguida.

Coloque uma a uma as colheres de óleo, amassando com a colher até incorporar à farinha e não aparecer mais o óleo.

Quando não tiver mais bolinhas de óleo, junte a água aos poucos, mexendo com uma colher (a massa deve ficar homogênea e desgrudar das mãos, e se preciso, adicione mais um pouquinho de farinha, mas não muito, senão ficará duro).

Amasse um pouco com as mãos.

Corte em três pedaços, coloque em uma forma untada e deixe descansando por 3 horas (eu já coloco direto na forma de pão — uso as de silicone — e levo ao forno elétrico a 40º C por 180 minutos com uma forma vazia de água embaixo).

Após as 3 horas, leve para assar a 180º C por 20 minutos (eu mantenho a forma com água na parte de baixo do forno, pois o pão fica mais macio).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16262-pao-de-agua-sem-ovo-sem-leite-sem-soja.html>