PÃO CASEIRO RÁPIDO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara e 1/4 de leite morno

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 sachê de fermento biológico seco (10 g)

3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o leite, o óleo, o sal e o açúcar por 2 minutos.

Acrescente o fermento e bata rapidamente apenas para misturar.

Numa vasilha já com a farinha de trigo, acrescente a mistura do liquidificador e misture bem até ficar homogêneo (a massa fica bem mole mesmo).

Coloque em uma forma para pão untada e enfarinhada e deixe crescer em lugar aquecido por 30 minutos (eu ligo o forno por alguns minutos e desligo, apenas para aquecer).

Asse em forno médio por aproximadamente 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16580-pao-caseiro-rapido.html