PÃO CASEIRO DE MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

5 colheres de sopa de óleo de soja

1 ovo médio ou grande

1 e 1/2 xícara de leite morno

1 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de açúcar

4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 e 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes na máquina de pão, como descrito na ordem acima.

É importante colocar o ovo junto com o leite para se chegar na medida de 1 e 1/2 xícara.

Selecione o ciclo "pão doce", 1,2kg, cor clara ou média

Neste momento, coloque o despertador para 1 hora, e deixe a maquina trabalhar.

Após esse tempo, já deixe a forma preparada e corte a massa em 2 ou três partes iguais.

Faça os pães colocando na assadeira.

Logo, cubra com um pano grande e revista a assadeira com uma saco ou sacola grande para abafar a massa.

Tente sempre deixar onde está mais quente para que a massa cresça.

Deixe a massa descansar e crescer por mais 1 hora.

Com o forno preaquecido a 180º C, coloque a forma e deixe por aproximadamente 40 minutos.

Isso vai depender se você gosta da casca fina ou grossa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16746-pao-caseiro-de-maquina-de-pao.html