

PÃO CASEIRO DA VÓ ILDA

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de açúcar
80 g de fermento para pão
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 copo de água morna
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de óleo
3 ovos
4 copos de leite
1 colher (sopa) de sal
farinha até a massa desgrudar da mão

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar, acrescente 2 colheres de farinha e a água morna, misture e deixe descansar por 40 minutos (irá formar uma espuma líquida).

Bata no liquidificador a manteiga, o óleo, os ovos, o leite, o sal e 4 colheres de açúcar.

Misture a espuma do fermento com que bateu no liquidificador, acrescente a farinha até ficar uma massa firme e que não grude na bancada ou na planetária.

Divida a massa em 12 ou em mais bolinhas e deixe descansar por 50 minutos.

Abra as bolinhas com o rolo de massa e enrole os pães.

Deixe descansar até que cresça.

Coloque no forno alto (220°C) por 20 minutos e depois por 30 minutos em forno baixo (180° C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17633-pao-caseiro-da-vo-ilda.html>