

PÃO CASEIRO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

2 sachês de fermento biológico seco

4 ovos (dois ovos inteiros e duas gemas para pincelar a massa antes de assar)

600 ml de água morna

1/2 colher (sopa) de sal

6 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de óleo

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o fermento, os ovos, a água, o sal, o açúcar e o óleo.

Despeje em uma tigela grande e acrescente a farinha e trigo aos poucos até ficar uma massa lisa e sem grudar nas mãos.

Não tem perigo se colocar 1 kg e pouquinho de farinha, amassa tem que desgrudar das mãos.

Transfira para uma bancada e sove bem a massa.

Em seguida, deixe descansar de 40 a 50 minutos.

Após o crescimento da massa é só rechear a gosto.

Pincele as gemas e asse em forno preaquecido a 200° C (dependendo do forno, 180° C).

A massa serve para recheio doce e salgado: doce (goiabada, doce de leite, creme de confeiteiro, banana com açúcar e canela) salgado (frango com catupiry, atum, mussarela e presunto, mussarela, carne seca, calabresa, frango com bacon), fica a seu critério.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18494-pao-caseiro-facil-e-rapido.html>