

PÃO CASEIRO DA MARCELA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 copos (americano) de leite morno
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) açúcar
- 2 sachês de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador (menos a farinha) e bata até misturar bem os ingredientes.

Despeje a mistura em uma bacia e vá adicionando aos poucos a farinha de trigo.

Quando a massa estiver bem consistente (firme, mas não dura), pegue um pedacinho da massa pronta e faça uma bolinha.

Em seguida, coloque essa bolinha em um copo com água.

Tampe o restante da massa com um pano de prato e deixe descansar (pode ser dentro do forno mesmo, pois é um local bem abafado e ajuda a massa a crescer mais rápido).

Quando a bolinha subir no copo, a massa estará boa para enrolar.

Unte a assadeira com óleo e faça os pãezinhos (enrole do tamanho de sua preferência).

Retire outra bolinha e coloque em um copo com água, e quando a bolinha subir, o pão já pode ser assado.

Leve ao forno aquecido a 180º C e deixe assar por aproximadamente 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/18679-pao-caseiro-da-marcela.html>