

# PÃO CASEIRO SIMPLES E RÁPIDO

## INGREDIENTES

2 ovos

500 g de farinha de trigo

1/2 copo de óleo

1 e 1/2 xícara de leite morno

1 colher (sopa) (rasa) de açúcar

1 colher (sobremesa) (rasa) de sal

1 e 1/2 envelope de fermento biológico seco (aproximadamente 15 g)

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, coloque primeiro os ovos e bata com auxílio de um garfo.

Em seguida, acrescente todos os ingredientes.

Caso seja necessário, acrescente um pouco de farinha de trigo até soltar das mãos.

Sove a massa por 15 minutos até que fique bem uniforme.

Faça pequenas tirinhas e enrole os pãezinhos no formato que desejar.

Coloque os pãezinhos em uma assadeira, não precisa untar.

Deixe descansar até dobrar de volume e asse em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19057-pao-caseiro-simples-e-rapido.html>