

PÃO CASEIRO DA MAMÃE

INGREDIENTES

2 ovos

fermento

2 xícaras de leite

1 kg de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 colher de sal

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador óleo, leite, ovos, sal, fermento e bata tudo.

Depois, despeje a mistura em um recipiente de plástico e acrescente a farinha, mas vá colocando aos poucos.

Em seguida, coloque em cima da mesa ou da pia (lembrando que tem que estar sempre limpa) amasse bem a massa até que fique sem grudar.

E aí pronto; pode modelar seu pão do jeito que quiser (fazendo trança, enrolando ou fazendo bolinhas, fica a seu critério).

Leve para assar no forno fogo médio espere uns 20 a 30 minutos ou até que a massa fique com cor.

E é só servir; fica ótimo com a manteiga derretendo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19070-pao-caseiro-da-mamae.html>