

# PÃO CASEIRO DA VANESSA

## INGREDIENTES

- 1,70 g de farinha de trigo
- 4 colheres (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras de água morna
- 2 envelopes de fermento biológico seco
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos inteiros

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes (exceto a farinha de trigo).

Coloque a massa em uma bacia e vá adicionando aos poucos a farinha de trigo (cuidado para não deixar a massa muito dura) e leve para crescer até dobrar de tamanho e corte em quatro partes.

Abra as partes com um rolo e modele os pães.

Deixe crescer até tomar todo o espaço da assadeira.

Leve para assar em forno bem baixinho (180° C) para acabar de crescer, aumentando a temperatura aos poucos até dourar por cima (isso leva cerca de 1 hora).

Retire do forno, cubra com uma toalha de mesa e deixe descansar por uns 10 minutos.

Corte os pães e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20176-pao-caseiro-da-vanessa.html>