PÃO CASEIRO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 copo de óleo

15 colheres de açúcar

2 colheres fermento para pão

1 colher de sal

água morna atá dar ponto de enrolar

2 e 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma bacia (exceto a água morna).

Vá colocando a água morna aos poucos até dar ponto de pão.

Deixe descansar por 10 minutos e depois é só modelar os pães e deixar crescer.

Depois disso, leve para assar em forno médio (220° C) por aproximadamente 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20382-pao-caseiro-pratico.html