

PÃO CASEIRO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 copo de óleo
15 colheres de açúcar
2 colheres fermento para pão
1 colher de sal
água morna até 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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