

PÃO CASEIRO ECONÔMICO E FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1/2 copo (americano) de óleo

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar

3 copos (americano) de água morna

1 pacote de fermento para pão de 10 g

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, adicione a farinha de trigo, o óleo, o sal, o açúcar, a água morna e o fermento, depois misture.

Sove bem a massa, se for necessário por mais água, coloque mais é importante que a massa fique macia e não grude nas mãos.

Deixe descansar a massa por 30 minutos em uma bacia tampada com um pano.

Divida a massa em duas, depois passe a massa no cilindro até ficar uma massa lisa e depois enrole os pães.

Coloque numa forma e deixe descansar tampando com um pano até dobrar de tamanho.

Asse em um forno médio por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20620-pao-caseiro-economico-e-facil.html>