

PÃO CASEIRO ECONÔMICO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 kg de trigo ou mais
- 4 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 1 colher cheia (café) de sal
- 1 ovo
- 1/2 xícara ou 100 ml de óleo
- 2 xícaras ou 200 ml de água
- 2 colheres de sopa de fermento biológico fresco ou 50 gr

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador (exceto o trigo) até obter uma mistura homogênea.

Despeje o conteúdo de 1 kg do trigo em uma vasilha que caiba tudo e comece a sovar a massa.

Se precisar, acrescente mais trigo sempre aos poucos.

Quando a massa começar a desgrudar das mãos pare e somente sove ela por uns dois ou três minutos.

Deixe a massa descaçar até dobrar de volume.

Unte uma forma grande e corte a massa em três pedaços.

Coloque-os na forma e deixe-os descaçar.

Quando a bolinha subir, coloque os pães para assar em fogo bem baixo (180° C).

Somente abra o forno para conferir depois de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20701-pao-caseiro-economico-delicioso.html>