

PÃO CASEIRO DA D. MARIA E TONINHA

INGREDIENTES

50 g de fermento de padaria

3 ovos

1 litro de leite morno (pouco morno)

2 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

1/2 copo (americano) de açúcar

1 copo (americano) de óleo

1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o sal (bata bem).

Desmanche o fermento em uma pequena porção do leite morno.

Adicione o resto do leite aos ovos, açúcar, óleo e sal (que já foram batidos) e bata mais um pouco.

Misture os ingredientes batidos com o fermento dissolvido e acrescente a farinha aos poucos, até dar o ponto de massa de pão.

Deixe a massa descansar por pelo menos 1 hora.

Enrole os pães a seu gosto e deixe descansar novamente por pelo menos mais 1 hora.

Assar no forno a aproximadamente 200º C até dar ponto (cada forno responde de uma maneira ao cozimento, portanto o tempo de cozimento e a temperatura podem variar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21012-pao-caseiro-da-d-maria-e-toninha.html>