

PÃO CASEIRO DO SÍTIO

INGREDIENTES

- 1 xícara de óleo
- 3 copos de leite morno
- 3 ovos
- 1 sachê de fermento para pão
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de açúcar dissolvido em água morna

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, os copos de leite morno, a xícara de açúcar dissolvida em água morna, a xícara óleo e a colher de sal.

Misture tudo em 1 kg de farinha de trigo até obter uma massa solta na tigela.

Coloque em uma assadeira grande e deixe descansar por 2 horas.

Na hora de ir ao forno, pincele com uma gema de ovo depois de 10 minutos e passe o queijo ralado.

Leve ao forno 20 a 30 minutos em fogo médio (180° C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21220-pao-caseiro-do-sitio.html>