

PÃO CASEIRO DA NONA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de farinha de trigo
- 2 ovos inteiros
- 1 pacotinho de fermento seco de 10 g
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (café) de açúcar
- 1 colher (sopa) de óleo de soja
- 1 colher de margarina
- 2/3 de xícara de leite semi-desnatado
- 1/3 de água quente

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande tipo bowl, inicie batendo os 2 ovos e acrescente a farinha de trigo, o fermento, o sal, o açúcar, o óleo e a margarina.

Por último, coloque o leite e misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e consistente. Utilize a água para conseguir um ponto macio para a massa.

Deixe a massa descansar por 30 minutos, ele irá dobrar de tamanho.

Prepare a mesa ou a pia com farinha seca e comece a sovar por 10 minutos (este passo é muito importante para que o pão asse como nossas avós faziam).

Corte em 2 metades e abra a massa como se fosse pizza.

Enrole como se fosse rocambole e deixe crescer por mais 1 hora.

Asse em forno médio (180° C), sem precisar preaquecer.

Sirva quente com manteiga ou margarina.

Para guardar, coloque em um saquinho linho.

Eles permanecerão frescos por 3 dias.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21348-pao-caseiro-da-nona.html>