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 colhers (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 minuto (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 (180º C), sem precisar preaquecer.

Sirva quente com manteiga ou margarina.

Para guardar, coloque em um saquinho linho.

Eles permanecerão frescos por 3 dias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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