

PÃO CASEIRO AMANTEIGADO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo (a quantidade média para que a massa pegue o ponto)
- 400 ml de leite morno
- 4 ovos
- 100 ml de óleo
- 2 colheres (café) de sal
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (ou em pó, nesse caso, coloque 1 saquinho)

MODO DE PREPARO

Dilua o fermento com o açúcar.

Despeje 500 g da farinha em uma vasilha grande.

Em seguida, coloque o óleo e os ovos.

Coloque o sal e o leite e comece a sovar.

Junte a margarina e o fermento diluído no açúcar na massa.

Coloque o resto da farinha e sove até dar o ponto (o ponto da massa é onde ela não fica grudenta, você pode esfregá-la no chão e ela não ficará impregnada).

Deixe a massa descansar por 2 horas, coloque um pano em cima da vasilha e coloque-a dentro do forno desligado ou no armário, qualquer lugar onde não haja corrente de ar.

Após o descanso, sove a massa por mais alguns minutos.

Molde como preferir.

Deixe descansar por mais 1 hora.

Unte a forma com margarina e farinha e organize a massa no espaço.

Asse em temperatura média de 180° C.

Não há um tempo certo para o pão assar, varia de forno para forno, então, quando começar a dourar, espete a faca e se sair limpa, o pão está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21481-pao-caseiro-amanteigado-2.html>