

PÃO CASEIRO DO TIO JE

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de farinha de trigo

2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 colher (sopa) de sal

3 colher de sopa de açúcar

60 g de fermento biológico

2 colher (sopa) bem cheias de margarina

500 ml de leite morno

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 2 minutos todos os ingredientes (exceto a farinha).

Em uma vasilha grande, coloque a farinha e misture bem.

Sove bem a massa e deixe descansar por 2 horas.

Unte 2 assadeira, enrole a gosto e pincele com 1 gema de ovo.

Leve ao forno preaquecido por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21950-pao-caseiro-do-tio-je.html>