

# PÃO CASEIRO DA NATI SÁ

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de fermento biológico (seco instantâneo)

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 copo (250 ml) de leite morno

1 ovo inteiro

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de óleo

Sal a gosto

3 copos (250 g) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes e sove bem a massa.

Deixe a massa descansar para crescer.

Em seguida, leve para assar em forno alto (255° C), por aproximadamente 40 minutos ou até que o pão fique dourado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22181-pao-caseiro-da-nati-sa.html>