

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>