

PÃO CASEIRO DO AMOR

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara (chá) de açúcar cristal

1/2 copo (americano) de óleo

1/2 colher de manteiga

2 sachês de fermento seco

2 copos (americano) de leite morninho

1/2 colher (sopa) de sal

1 kg de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de farelo de trigo natural (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione os ovos, o óleo, o leite bem morninho, os sachês de fermento, a manteiga e o açúcar (menos o sal e a farinha).

Bata por aproximadamente 3 minutos.

Despeje em uma bacia o líquido e adicione metade da farinha e o farelo de trigo.

A massa ficará bem grudenta, então vá adicionando a farinha e agora acrecente o sal.

Quando a massa soltar das mãos, amasse com carinho, pense em coisas boas ao amassar o pão pois assim ele irá crescer bastante.

Divida a massa no tamanho que preferir, unte uma messa de mármore levemente com farinha e modele os pães conforme o seu gosto.

Acenda o fogo na temperatura média por 5 minutos, desligue e coloque os pães dentro do forno até dobrarem de tamanho.

Após o crescimento, ligue o forno na temperatura média e agora é só esperar assar. Logo logo você sentirá o cheirinho de pão de amor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22691-pao-caseiro-do-amor.html>