

PÃO CASEIRO DA LISSA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 copos de leite quente
- 1 copo de água em temperatura ambiente
- 1/2 copo de óleo
- 2 copos de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 sachês de 30 g fermento químico seco
- 2 kg de farinha de trigo ou até que solte das mãos

MODO DE PREPARO

Adicione no liquidificador os ovos, leite quente, água, óleo, açúcar, sal e o fermento químico, bate por 3 minutos.

Coloque a farinha de trigo em uma bacia e despeje o líquido, mexendo com uma colher de pau, quando pesar, dispense a colher e comece a sovar com as mãos.

Quando estiver num ponto que você puxe a mão e a massa solte, deixando a mão suja de massa, está bom.

Deixe a massa descansar por 30 minutos, molde os pães conforme seu gosto.

Depois de moldado, deixe descansar por mais 30 minutos e leve ao forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22762-pao-caseiro-da-lissa.html>