

# PÃO CASEIRO SUPER MACIO

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo  
3 xicaras (chá) de leite morno  
3 colheres (sopa) de margarina com sal  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sobremesa) de sal  
3 ovos inteiros  
30 g de fermento biológico fresco

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, adicione o leite morno, o fermento e o açúcar mexa levemente até o fermento se dissolver por completo.

Adicione o sal, os ovos e a margarina mexa bem e aos poucos vá adicionando a farinha de trigo.

Adicione e mexa até que a massa desgrude das mãos, sova bem a massa, cubra a massa com filme plástico e deixe descansar até que dobre o volume.

Após esse tempo corte a massa em 3 partes iguais, enfarinhe uma superfície lisa e com auxílio de um rolo abra a massa.

Enrole a massa e faça os pães, leve a uma forma com aproximadamente 40 cm de comprimento por 26 de largura, cubra novamente com plástico e deixe descansar.

Asse em um forno preaquecido em 180° C por aproximadamente 30 a 40 minutos dependendo do forno e depois de assados sirva como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23284-pao-caseiro-super-macio.html>