

PÃO CASEIRO SUPER MACIO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 xícaras (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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