

PÃO DE CASA CASEIRO

INGREDIENTES

50 g de fermento para pão
10 colheres de açúcar refinado
3 colheres de sal refinado
3 ovos
160 ml de leite
160 ml de óleo
400 ml de água
1 kg e 300 g de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, dissolva o açúcar e o fermento.

Adicione o sal, os ovos, o leite, o óleo, a água e mexa bem.

Adicione a farinha de trigo aos poucos e continue mexendo até que a massa desgrude das mãos.

Deixe a massa descansar por 1 hora, enrole e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23785-pao-de-casa-caseiro.html>