

PÃO CASEIRO FÁCIL E BARATO

INGREDIENTES

2 e 1/2 copos tipo americano de água
20 g de fermento instantâneo para pães
1 copo de óleo de soja
9 colheres (sopa) de açúcar cristal
1/2 colher de sopa de sal
1 kg de farinha de trigo
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Aqueça a água até que ela fique bem morna, tipo um quente suportável.

Dissolva com a mão mesmo todos os ingredientes exceto o trigo nessa água morna.

É importante fazer a mistura do passo anterior com as mãos, porque é preciso sentir quando os grânulos de fermento e açúcar se dissolverem está na hora de acrescentar o trigo.

Coloque o trigo aos poucos até que a massa esteja macia e não cole mais nas mãos.

Corte essa massa em duas partes iguais e modele dois pães.

Coloque numa assadeira untada com óleo, não precisa enfarinhar.

Deixe crescer até a massa dobrar seu volume

Pincele com gema e assa em forno a 180º C por aproximadamente 1 hora ou até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23979-pao-caseiro-facil-e-barato.html>