

# PAO CASEIRO SIMPLES E FÁCIL

## INGREDIENTES

800 g de farinha de trigo sem fermento

250 ml de leite morno

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

2 ovos

1 colher (sopa) de margarina

40 ml de óleo

5 g de fermento para pão (seco/saché)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite morno, açúcar, sal, ovos, margarina, óleo e o fermento.

Coloque a mistura batida em um recipiente e junte a farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre até a massa desgrudar da mão e ficar macia.

Faça os pães em tamanhos pequenos (bolas) e deixe descansar até crescer.

Asse em fogo médio (180° C), por 30 minutos ou até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/24159-pao-caseiro-simples-e-facil.html>