

PÃO DE SAL CASEIRO

INGREDIENTES

50 g fermento biológico fresco ou 2 colheres de sopa do fermento biológico seco

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 xícara de óleo

3 xícaras de água morna

1 quilo de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar sobre o fermento e os demais ingredientes e misture bem.

Vá adicionando a farinha e amassando e deixe crescer por 30 minutos.

Modele os pães, deixe crescer e asse.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24241-pao-de-sal-caseiro.html>