

PÃO CASEIRO DA HELLEN

INGREDIENTES

1 litro de leite
30 g de fermento fresco
4 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
1/2 xícara de óleo
2 kg farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Amorne o leite.

Coloque em um recipiente grande e adicione os demais ingredientes na mesma ordem da receita, menos a farinha de trigo.

Misture muito bem com um fouet.

Em seguida, coloque de uma vez 1 kg de farinha e misture, coloque o segundo kg de farinha de trigo, misture e sove muito.

Coloque para descansar por 1 hora e meia, depois, modele os pães e coloque para descansar novamente. Asse em forno aquecido (200° C) até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24369-pao-caseiro-da-hellen.html>