PÃO CASEIRO DA TIA CARMEM

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara de óleo

2 ovos

2 xícaras de leite

3 xícaras de água

40 g de fermento fresco

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o açúcar, o sal, o óleo, os ovos, o leite e a água.

Dissolva nessa mistura o fermento fresco, mexendo devagar com uma colher.

Em uma bacia grande, coloque os ingredientes batidos e, aos poucos, a farinha de trigo.

Misture tudo até que desgrude das mãos; se for necessário, acrescente um pouco mais de farinha de trigo.

Deixe a massa descansar até triplicar de tamanho.

Após o descanso, passe a massa no cilindro ou com rolo tradicional para ficar bem macia e lisinha.

Dê o formato que preferir para o seu pão e deixe descansar até dobrar de tamanho na forma que será assado (não precisa estar untada).

Leve para assar em forno médio até que fiquem douradinhos.

Essa receita rende 4 pães grandes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24690-pao-caseiro-da-tia-carmem.html