

# PÃO DO CAMILO (NÃO PRECISA SOVAR)

## INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de óleo

600 ml de água morna

6 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (café) de sal

650 g de trigo sem fermento

1 envelope de fermento para pão

## MODO DE PREPARO

Apenas misture bem todos ingredientes até que a massa fique homogênea e mole (não é uma massa para sovar, portanto, ela fica apenas um pouco mais dura que uma massa de bolo).

Deixe descansar por 30 minutos para que ela cresça um pouco (preste atenção no descanso da massa isso é importante para que fique fofinho).

Após os 30 minutos, passe a massa para a forma untada e deixe descansar até dobrar de tamanho (isso deve demorar de 1 hora e 30 minutos a 2 horas ou até mais, se o clima estiver muito frio).

Depois deste tempo, pode assar.

Estará pronto assim que estiver dourado nos cantinhos da massa (eu confesso que gosto mais moreninho).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25318-pao-do-camilo-nao-precisa-sovar.html>