

PÃO CASEIRO SUPER FÁCIL (NÃO VAI AO LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

2 ovos

3 xícaras de água morna

7 colheres de óleo

2 colheres de margarina

1 xícara de açúcar (aproximadamente)

1 colher de sal

1 pacote de 10 g de fermento biológico para pão

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a água e o fermento em uma tigela, mexa até dissolver.

Adicione os ovos, o óleo, a margarina, o sal e o açúcar.

Mexa bem, até que os ingredientes tenham sido dissolvidos.

Coloque metade do trigo na tigela e mexa.

Adicione trigo até a massa não colar mais na colher.

Lembre de deixar um pouco de trigo para você sovar a massa.

Despeje a massa em uma mesa ou bancada untada com trigo e sove de forma que a massa fique lisa e uniforme.

Divida a massa com o auxílio de uma faca em porções pequenas ou como desejar.

Deixe descansar durante 1 hora.

Coloque para assar durante 40 ou 50 minutos dependendo do seu forno.

E está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28234-pao-caseiro-super-facil-nao-vai-ao-liquidificador.html>