

PÃO CASEIRO DA PRISCILA

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico fresco ou 2 sachês de fermento biológico seco

1 xícara de água

1/2 xícara de leite morno

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de açúcar

1 pitada de sal

1 ovo

1 gema para pincelar

aproximadamente 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes exceto a farinha de trigo.

Coloque a mistura em uma bacia e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos até ela soltar toda das mãos.

Sove bem até que fique lisa e uniforme.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Modele como desejar.

Coloque numa forma untada com margarina ou manteiga.

Pincele com a gema e deixe descansar novamente.

Depois leve ao forno para assar até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28439-pao-caseiro-da-priscila.html>