PÃO CASEIRO SALGADO DA ADA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

20 g de fermento biológico seco

6 ovos

1 colher de (sopa) de sal

1 colher de (sopa) de açúcar

3 colheres de (sopa) de óleo

250 ml de leite morno

margarina para untar a forma

farinha para polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento em leite morno.

Adicione os ovos, sal, açúcar e o óleo, misture muito bem.

Acrescente a farinha de trigo, amasse bem até desgrudar das mãos e sove o pão.

Reserve para crescer, até dobrar de volume, aproximadamente, 1 hora.

Quando observar que dobrou de volume, dê formato de pães da sua escolha, coloque-os na forma untada e polvilhada com farinha de trigo, deixe crescer novamente por, aproximadamente, 1 hora.

Preaqueça o forno por 10 minutos na temperatura de 180°C, coloque os pães no forno e deixe assar até ficarem dourados.

Tire do forno.

Dica da sogra Clarice: para a casca do pão não ficar seca, molhe um pano de prato e torça bem e cubra o pão com este pano umedecido e sobre o pano umedecido coloque um outro pano seco, pode ser uma toalha de mesa dobrada.

Para um pão adocicado, coloque 1 colher de sopa rasa de sal e 16 colheres de sopa de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28478-pao-caseiro-salgado-da-ada.html