

PÃO CASEIRO COM IOGURTE DE COCO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 2 colheres de sopa cheias de açúcar
- 1/2 pacotinho de fermento para pão (5 g)
- 2 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de vinagre
- 1 pouco mais da metade de um pacote de iogurte de coco
- 1 colher de margarina para untar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o vinagre, o sal, o óleo e o iogurte por cinco minutos.

Guarde no congelador por 15 minutos.

Em uma tigela redonda média coloque a mistura gelada e adicione o açúcar, mexa com uma colher até incorporar.

Em seguida coloque o fermento e mexa tudo novamente, aguarde por 1 minuto até dissolver.

Vá colocando o trigo até ficar uma massa macia e que não grude mais nas mãos.

Coloque a massa para descansar por aproximadamente meia hora.

Coloque a massa em uma superfície lisa, enrole e divida em duas partes iguais.

Enrole novamente e coloque em assadeiras médias, próprias para pão, untadas com margarina.

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Coloque para assar no forno a 180°C por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29886-pao-caseiro-com-iogurte-de-coco.html>