

PÃO CASEIRO DA VIVI

INGREDIENTES

- 1 pacote de fermento biológico
- 1 xícara de óleo
- 2 ovos inteiros
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 pitaca de sal
- 1 xícara de leite morno
- 3 xícaras de farinha trigo

MODO DE PREPARO

Bater óleo, ovos, açúcar, sal e leite no liquidificador.

Depois acrescente o fermento e bata rápido.

Coloque o líquido em uma vasilha e vá acrescentando a farinha.

Misture bem até ficar uma massa grudenta.

Coloque em uma forma untada e deixar crescer até dobrar de volume (aproximadamente 40 minutos).

Leve em forno médio preaquecido por 10 minutos.

Se preferir coloque em uma forma de papel de panetone.

Colocar a massa abaixo da metade da forma, pois vai crescer bastante.

Esta receita rende 2 pães do tamanho do panetone.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29907-pao-caseiro-da-vivi.html>