

# PÃO CASEIRO DA CELESTE

## INGREDIENTES

700 g de farinha de trigo

2 xícaras de chá de iogurte natural

3 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de manteiga

2 pacotes (10 g) de fermento biológico seco para pão

1 colher de chá de sal

1 gema para pincelar

farinha de trigo para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, o iogurte e a manteiga no copo do liquidificador e bata durante 3 minutos, reserve.

Coloque a farinha em um recipiente e reserve.

Acrescente o açúcar e o sal na farinha e mexa com uma colher.

Sove a massa sobre a superfície enfarinhada e deixe descansar por 10 minutos.

Após 10 minutos modele os pães como desejar.

Coloque em uma assadeira untada e polvilhada com farinha.

Após modelar os pães faça cortes na parte superior como desejar e deixe dobrar de volume por 15 minutos.

Leve ao forno preaquecido a 150°C por 15 minutos e, em seguida, deixar por mais 15 minutos em 180°C.

Quando já estiver dourado desligar o forno e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30610-pao-caseiro-da-celeste.html>