

PÃO CASEIRO FÁCIL E SABOROSO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 colher de sopa de sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de chá de óleo de soja

3 xícaras de água morna

10 g de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha em um recipiente grande, adicione o fermento, misture bem com a farinha e reserve.

Bata no liquidificador os ingredientes líquidos, o açúcar e o sal.

Despeje sobre a farinha com fermento, sovando bem, até que fique uma massa lisa e que não grude nas mãos e na mesa.

Se necessário, adicionar mais um pouco de farinha, até ficar no ponto.

Divida a massa sovada em quatro partes iguais.

Modele os pães e coloque-os em uma assadeira.

Cubra com um pano e deixe crescer no mínimo 40 minutos ou até que os pães dobrem de tamanho.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 45 minutos ou até que fiquem dourados e bem assados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30784-pao-caseiro-facil-e-saboroso.html>