

PÃO CASEIRO SIMPLES DE FAZER

INGREDIENTES

310 ml de leite morno

5 colheres (sopa) de açúcar

10 g de fermento biológico seco (caso use o fresco 15 g)

5 xícaras de farinha trigo

3 gemas

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite

Acrescente aos poucos a farinha e mexa com uma colher

Quando ficar difícil de mexer comece a sovar com a mão

Sovar a massa aproximadamente 10 minutos para ficar lisa e macia

Deixe a massa descansar ate dobrar de volume

Depois da massa ter dobrado de volume corte pequenas bolinhas abra e modele em formato de pão

Deixe descansar até dobrar de volume

Assim que assado, com o pão ainda quente, pincele manteiga ou margarina para dar brilho

Observação

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/3092-pao-caseiro-simples-de-fazer.html>