

PÃO CASEIRO DA PATY

INGREDIENTES

2 ovos

700 ml de água morna

12 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

2 colheres de sopa de fermento biológico

7 xícaras de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o açúcar, o fermento, sal e misture.

Adicione a água e os ovos (batidos) e misture bem.

Adicione trigo aos poucos, até que a massa se solte do fundo da vasilha.

Amasse bem e deixe descansar por 30 minutos.

Enrole a massa e deixe descansar por mais ou menos 1 hora.

Coloque para assar em forno preaquecido, unte a forma e asse por aproximadamente 30 minutos em 200°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32362-pao-caseiro-da-paty.html>