

PÃO FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara e meia de açúcar
- 1/4 de copo de requeijão de óleo
- 1 colher de café de sal
- 1 envelope de 10 gramas de fermento biológico seco marca fermix dona benta
- 1/2 litro de água morna

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque a água morna, o óleo, o sal, o açúcar e o fermento, mexa bem até dissolver os ingredientes.

Depois aos poucos coloque a farinha, mexendo sempre.

Sobre uma bancada seca polvilhe um pouco de farinha, coloque a massa e sove.

Enrole e divida em duas partes iguais.

Coloque em duas formas, deixe crescer de um dia para outro, assar em forno a 280°C por 40 minutos, ou até que esteja dourado, depende do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32791-pao-facil-e-rapido.html>