

PÃO CASEIRO DA DIEILA

INGREDIENTES

- 1/2 copo americano de óleo
- 2 colheres de fermento biológico seco
- 8 colheres de de sopa de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 1 copo americano de leite morno
- 2 ovos grandes
- 600 g de farinha

MODO DE PREPARO

Adicione em uma bacia o leite morno e o fermento, misture.

Adicione o açúcar, o sal, óleo e os ovos, mexa bem. Coloque a farinha aos poucos até soltar das mãos. Enrole os pães e deixe crescer por cerca de uma hora, depende do calor. Aqueça o forno a 180°C e asse por mais ou menos 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33117-pao-caseiro-da-dieila.html>