

PÃO CASEIRO DA DIEILA

INGREDIENTES

1/2 copo americano de óleo
2 colheres de fermento biológico seco
8 colheres 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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