

PÃO CASEIRO DA TIA VERA

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de fermento de padaria
- 1 pouco de leite morno para diluir o fermento
- 1 colher (sopa) de sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina bem cheia ou 60 g
- 3 copos de leite morno
- 4 ovos
- 1 e 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com a margarina até ficar homogêneo.

Adicione o açúcar e bata bem.

Adicione o sal.

Acrescente aos poucos 1 kg de farinha de trigo e os copos de leite.

Dilua o fermento em um pouco de leite e adicione a essa massa. Se for fermento em envelope, não precisa diluí-lo em leite, apenas o acrescente à massa.

Amasse bem e vá acrescentando a farinha de trigo até dar ponto (mais ou menos 1/2 kg).

Separe em bolinhas e deixe descansar.

Quando crescer, abra com rolo de macarrão e enrole o pão.

Leve ao forno aquecido, porém asse em forno baixo.

Muito leve e delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34124-pao-caseiro-da-tia-vera.html>