

PÃO CASEIRO ESPECIAL

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de açúcar

2 copos de leite morno

50 g de fermento fleischmann

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater os 5 primeiros ingredientes no liquidificador.

Colocar todos os ingredientes numa tigela bem grande e misturar com o trigo até formar uma massa.

Sove Bastante.

Deixe crescer por 30 minutos.

Forme os Pães do seu jeito.

Coloque para crescer numa forma.

Asse no forno com temperatura média por 30 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34854-pao-caseiro-especial.html>