

PÃO CASEIRO DA ÉRICA

INGREDIENTES

- 4 fermentos do tipo biológico fresco (50 g)
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) bem cheia de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) bem cheia de margarina sem sal
- 2 copos (requeijão) de leite morno
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha para amassar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, fermento, açúcar, sal, margarina, ovos e bata (reserve).

Em uma bacia grande coloque metade da farinha e faça um buraco para jogar o líquido e misture.

Conforme a necessidade acrescente mais farinha, deixe a massa descansar por no mínimo 10 minutos e leve ao forno preaquecido por 10 minutos.

Deixe dourar levemente e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36228-pao-caseiro-da-erica.html>