

# 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 (queijão) 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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