

PÃO CASEIRO DA CAROL

INGREDIENTES

- 2 copos de leite
- 1 kg de farinha de trigo
- 1/2 copo de óleo
- 20 g de fermento biológico (2 saquinhos)
- 8 colheres de açúcar
- 1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Amorne o leite.

Coloque o açúcar, o fermento e o óleo em uma vasilha grande e misture bem.

Logo em seguida coloque o leite dentro e misture.

Depois vá colocando a farinha aos poucos até não grudar mais nas mãos.

Em seguida sove bem a massa, quanto mais sovar mais macio ficará.

Pegue a massa e divida em três pedaços.

Estique a massa fazendo uma tira, enrole como rocambole.

Faça o mesmo processo nos outros dois pedaços.

Coloque em uma assadeira e deixe crescer no sol por aproximadamente 30 minutos ou até dobrar de tamanho.

Asse em forno médio até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36405-pao-caseiro-da-carol.html>