

PÃO DELÍCIA CASEIRO

INGREDIENTES

200 ml de água
200 ml de leite
150 ml de óleo
2 ovos
8 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) rasa de sal
1 colher e meia (sopa) rasa de fermento biológico seco (15 g)
1 kg de trigo

MODO DE PREPARO

Aqueça os líquidos, deixando morno para acelerar a fermentação.

Em uma tigela coloque o trigo, açúcar, sal, e o fermento, misture bem.

Acrescente os ovos e vá colocando o líquido.

Vá misturando com o trigo até que a massa comece a desgrudar das mãos.

Em seguida divida a massa em três ou em duas partes.

Pode sovar caso não tenha cilindro.

Se for usar o cilindro vá cilindrando as partes da massa até notar que ela começa a formar bolhas, sinal que já pode ser enrolado e colocado na forma.

Cubra e deixe crescer até dobrar de tamanho.

Preaqueça o forno a 180°C por uns 5 minutos.

Coloque os pães para assar por aproximadamente 50 minutos ou até ficarem dourados.

O tempo pode variar dependendo do forno.

Não asse em fogo muito alto pois pode ficar cru no meio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37083-pao-delicia-caseiro.html>