

PÃO CASEIRO DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 2 copos de leite morno
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 10 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Inicialmente misture o fermento em 1 copo de leite morno (quase frio), deixe descansar por aproximadamente 15 minutos.

Em uma bacia grande misture quase toda a farinha, ovo, açúcar, margarina, sal, óleo o restante do leite puro e o leite com fermento, amasse muito até ficar bem homogênea, a massa vai ficar um pouco mole mas é assim mesmo.

Cubra com um pano de prato e deixe descansar por aproximadamente 45 minutos ou até dobrar de tamanho, enquanto isso unte e enfarinhe as formas (essa receita dá para duas fôrmas de bolo inglês pequenas). Depois enfarinhe uma superfície (preferencialmente de mármore) coloque a massa e sove bem, vá acrescentando farinha para que a massa não cole na mão, deixe a massa bem lisinha, corte a massa ao meio e modele os pães, cubra com um pano de prato e deixe descansar novamente por mais 45 minutos ou até dobrar de tamanho, então leve para assar em forno preaquecido por mais ou menos 30 minutos em temperatura média.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37437-pao-caseiro-da-vovo.html>