

PÃO CASEIRO DO JAIME

INGREDIENTES

10 colheres de sopa de açúcar cristal

1/2 colher de sopa de sal

300 ml de água morna

1 ovo

100 ml de leite morno

30 g de fermento biológico ou padaria

100 ml de óleo

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento na água morna.

Colocar o açúcar, o sal, o ovo, o óleo, o leite e adicionar a farinha aos poucos.

Misturar muito bem e sovar de preferência com um rolo.

Deixar a massa crescer, modelar os pães e deixar novamente dobrar de tamanho.

Pincelar com gema e levar ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37515-pao-caseiro-do-jaim.html>