

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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