

PÃO CASEIRO PRÁTICO E GOSTOSO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

3 ovos

1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) canela em pó

1 colher (café) sal

1/2 xícara de azeite

leite até dar o ponto

fermento biológico mais ou menos 4 colheres de sopa rasas

MODO DE PREPARO

Num copo adicione água quente (pouca água) e acrescente o fermento e reserve.

Num recipiente adicione todos os ingredientes, menos o leite e o fermento, dê uma misturada.

Em seguida coloque o fermento e um pouco de leite e vá sovando.

Coloque leite o quanto precisar (1 xícara).

Deixe crescer mais ou menos por 1 hora.

Em seguida divida a massa em 2.

Sove na mesa com pouca farinha, só pra não grudar.

Faça isso com as 2 metades.

Sove bem e coloque na forma untada com azeite e farinha de trigo.

Deixe crescer mais um pouco (uns 20 minutos), pincele com gema de ovo.

Asse em forno a 200°C por cerca de 1 hora dependendo do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37587-pao-caseiro-pratico-e-gostoso.html>