

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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