

PÃO CASEIRO DA DONA ALICE MAZZOCATO

INGREDIENTES

1 copo de leite morno

1 copo e 1/2 de água morna

5 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sal

1 ovo

1 copo não cheio, menos 1 dedo de óleo ou banha de porco

1 kg de farinha de trigo

50 g de fermento fresco ou (16 g de fermento seco granulado)

MODO DE PREPARO

Misturar o fermento fresco na água morna (caso use o fermento seco misture bem na farinha e não na água).

Levar ao liquidificador o açúcar, o óleo, o sal, o açúcar, o ovo e a água (com o fermento fresco).

Bater por 2 minutos.

Colocar em uma tigela ou bacia grande esta mistura e acrescentar a farinha de trigo aos poucos, misturando com as mãos até a massa não grudar em suas mãos.

Deixar crescer por 1 hora.

Dividir a massa em 3 partes iguais e passar no cilindro de 20 a 40 vezes cada porção de massa e enrolar os pães.

Se desejar ao enrolar o pão coloque torresmo, linguiça ou queijo provolone em cubinhos.

Deixar crescer novamente por 40 minutos .

Levar para assar por mais ou menos 30 minutos (não pré aqueça o forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38644-pao-caseiro-da-dona-alice-mazzocato.html>