

# PÃO CASEIRO DA DONA CENIRA

## INGREDIENTES

- 3 tampas de fermento seco
- 2 copos d'água
- 6 colheres de azeite
- 4 colheres de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 colher de sal
- 5 xícaras de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque 1 copo de água morna.

Coloque o fermento, 3 colheres de açúcar , o sal e aguarde por 15 minutos.

Coloque o outro copo de água, o ovo, a última colher de açúcar, o azeite e por último 4 copos de farinha de trigo.

Misture bem com as mãos até formar a massa.

Reserve a massa em um lugar aquecido e espere ela crescer.

Sove a massa colocando 1 copo de farinha de trigo.

Assim que a massa começar a desgrudar da mão está bom.

Divida a massa em três bolinhas e coloque em uma forma untada em óleo.

Deixe no forno por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38685-pao-caseiro-da-dona-cenira.html>