

PÃO CASEIRO DA VÓ KITA

INGREDIENTES

250 ml de água quente

250 ml de leite quente

1 colher de sal cheia

2 colheres rasas de açúcar

1/2 copo de óleo

50 g de fermento

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha de trigo.

Em seguida despeje o líquido em uma bacia e despeje aos poucos a farinha.

Vá mexendo com uma colher, jogue o restante da farinha e sove a massa com as mãos até que fique macia.

Em seguida faça uma bolinha pequena com a massa, encha um copo de água e jogue-a dentro, e coloque o restante da massa para descansar.

Quando a bolinha subir, é porque a massa já está pronta.

Molde os pães e coloque em um recipiente untado.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38968-pao-caseiro-da-vo-kita.html>