PÃO CASEIRO COM ÁGUA MORNA

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher de fermento biológico seco

5 colheres de açúcar

1 colher de sal

1 xícara de água morna (250 ml)

2/3 de xícara de leite (170 ml)

2/3 de xícara de óleo (170 ml)

trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente grande os ovos, o fermento e o açúcar

Junte o sal e misture

Sove por pelo menos 10 minutos

Divida a massa em dois, dê a forma ao pão e coloque em uma assadeira

Leve para assar em forno preaquecido a 200° C por mais ou menos 40 minutos, ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3899-pao-caseiro-com-agua-morna.html