PÃO CASEIRO DA ROÇA

INGREDIENTES

50 g de fermento fresco

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa rasa de sal

3 ovos

1 copo americano de óleo morno

1 copo americano de leite morno

1/2 litro de água morna

1 kg de farinha de trigo ou até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar e o sal até desmanchar e virar um líquido consistente!

Em seguida coloque aos poucos os ovos, o óleo, o leite e a água, sempre mexendo bem!

Adicione a farinha de trigo e mexa bem até começar a ficar uma massa mais grossa, e depois sovar com as mãos.

Coloque a massa sobre a pia ou mesa, e sove bem colocando farinha de trigo até ficar uma massa bem fofa e macia, ainda assim um pouco grudenta, mas que saia das mãos com facilidade, se a massa ficar muito dura não vai ficar bom.

Cubra com um pano e deixe descansar por uma hora.

Depois desse tempo corte a massa em 3 pedaços iguais e modele os pães, mais meia hora até crescerem.

Coloque no forno já aquecido e asse a 180ºC.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39348-pao-caseiro-da-roca.html