

PÃO ECONÔMICO

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico

4 colher de sopa de açúcar

1 colher de café de sal

200 ml de óleo

500 ml de água ou leite como preferir

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande colocar o açúcar com o fermento Biológico até dissolver.

Acrescente o sal e óleo e vá colocando o líquido (água ou o leite) até soltar das mãos.

Dependendo da marca as vezes não chega à 1 kg, então vá colocando a farinha aos poucos até soltar das mãos.

Tampar com o pano e deixar crescendo por 20 a 30 minutos.

Modelar e deixar crescer mais 20 minutos.

Pincelar com gema e levar ao forno preaquecido a 220ºC durante meia hora .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39446-pao-economico.html>