

PÃO CASEIRO DA VÓ

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo

2 e 1/2 xícaras de leite

1 colher sopa de açúcar

3 ovos

1 kg de farinha

2 colheres de fermento biológico

1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar, acrescente o leite, o óleo, os ovos ligeiramente batidos e o sal.

Por último vá acrescentando a farinha para dar o ponto na massa.

Sovar bem a massa (eu sovo por uns 20 minutos), após sovar reserve a massa e espere dobrar de tamanho.

Faça o formato de pão e leve ao forno médio até dourar. Essa massa dá para fazer esfirras também é só inverter a quantidade de sal e de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/39524-pao-caseiro-da-vó.html>