

PÃO CASEIRO DO REI

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de manteiga qualy
- 3 colheres de manteiga soya
- 1 pacote de fermento biológico seco instantâneo de 10 g
- 1 kg trigo

MODO DE PREPARO

Misture os ovos, o açúcar, leite e sal em um vasilha.

Coloque metade do trigo e mexa.

Coloque o fermento misturado no resto de trigo que sobrou e masse até soltar das mãos.

Coloque a massa para descansar por uma hora.

Sove a massa mais um pouco e divida em quatro partes iguais.

Deixe crescer por 4 horas.

Asse em forno a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39760-pao-caseiro-do-rei.html>