

PÃO PRÁTICO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 saquinhos de fermento biológico seco
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 (garrafa de cerveja) cheia de água morna

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos e misture bem.

Coloque os ovos, óleo e coloque a água devagar.

Misture até a massa ficar mole.

Deixe descansar por 1 hora.

Coloque a massa em uma forma ela e leve ao forno por 40 minutos ou até ficar dourada.

Pode colocar queijo em cubos ou outro recheio (colocar depois que a massa descansar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40082-pao-pratico.html>