

# 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 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>