

PÃO CASEIRO DA ADRIANA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 50 g de fermento de padaria
- 1 ovo
- 2 copos e 1/2 de água morna
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de café de sal 1 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Misture o fermento de padaria com água morna, reserve.

No liquidificador coloque açúcar, o óleo, sal, o ovo, junte também a água e fermento reservado. Bata por 1 minuto.

Coloque em uma vasilha, em seguida coloque a farinha, misturando com as mãos até que solte das mãos.

Deixe a massa descansar por 1 hora.

Depois divida a massa em 2 partes iguais, abra a massa com rolo e enrole em formato de pão.

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos.

Sirva com café quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41878-pao-caseiro-da-adriana.html>