

# PÃO CASEIRO GOSTOSO

## INGREDIENTES

- 40g de fermento biológico para pães
- 1 colher (sopa) cheia de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 3 colheres de manteiga
- 3 ovos grandes
- 1k de farinha de trigo (aproximadamente)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande dissolva o fermento com o açúcar.

Acrescente os demais ingredientes, exceto a farinha de trigo e bata rapidamente.

Coloque aos poucos a farinha de trigo até obter uma massa enxuta.

Coloque a massa sobre uma bancada lisa e sove.

Divida a massa em 3 partes.

Abra a massa sobre a bancada enfarinhada e enrole no formato de baguete, pincelando com gema de ovo.

Deixe crescer até dobrar de tamanho e leve ao fogo preaquecido a 180°C até que estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46149-pao-caseiro-gostoso.html>