PÃO CASEIRO DA TIA ROSE

INGREDIENTES

3 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

1/2 copo (requeijão) de óleo

3 copos (requeijão) de leite morno

50 g fermento fresco

1,5 kg de farinha de trigo (mais ou menos)

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Colocar numa bacia grande e ir colocando a farinha de trigo, até dar ponto e não grudar mais nas mãos.

Amassar bem e deixar descansar por 30 minutos.

Passados este tempo já deve ter dobrado de volume.

Amassar novamente a massa e enrolar os pães e deixar crescer novamente até dobrar de volume.

Assar forno moderado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46241-pao-caseiro-da-tia-rose.html