

PÃO CASEIRO DA CIDA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 45 g de fermix (fermento seco)
- 1 copo (americano) de água
- 1 copo (americano) de leite, temperatura ambiente
- 2 ovos
- 1 colher das de sopa (bem cheia) de margarina
- 7 colheres das de sopa de açúcar
- 1 colher das de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, misture o fermento com a farinha de trigo (secos).

No liquidificador, bata os demais ingredientes por uns 3 minutos.

Junte com a farinha e o fermento, sove bem, até obter uma massa bem lisa (se necessário acrescente farinha se ficar muito mole, ou água se ficar muito firme), a massa deve ficar bem macia.

Divida a massa em 3 partes iguais, cilindre ou alise com um pau de macarrão, modele a seu gosto e asse por mais ou menos 40 minutos, em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46255-pao-caseiro-da-cida.html>