

PÃO CASEIRO DA CLÁUDIA

INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) sal
- 2 colheres (sopa) de leite em pó integral instantâneo
- 3 copos de água morna
- 1/2 copo de óleo
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 10 xícaras (chá) de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva os ovos, o açúcar, o sal, o leite em pó, a água morna, o óleo, o creme de leite e o fermento, juntamente com um pouco do trigo que dê para fazer um mingau.

Deixe descansar por 30 minutos.

Em seguida adicione o trigo aos poucos até formar uma massa.

Deixe descansar por 30 minutos para que cresça.

Logo em seguida corte em 4 partes, modele os pães e novamente deixe descansar por mais 30 minutos.

Assim que tiver crescido, leve para assar em forno preaquecido durante 40 minutos.

Muito saboroso a qualquer hora do dia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46265-pao-caseiro-da-claudia.html>