PÃO CASEIRO DO HUGO MILER

INGREDIENTES

3 colheres de açúcar

10 g de fermento seco

1 xícara de leite morno

1 xícara de água morna

1 colher de sal

2 ovos

2 e 1/2 colheres de banha

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia acrescente o açúcar, o fermento e meia xícara de trigo

Adicione o leite e a água morna, misture até dissolver tudo

Acrescente o sal e misture, adicione os ovos e a banha e misture bem ate dissolver tudo

Coloque o trigo aos poucos e com uma colher de madeira vá mexendo até que desgrude a massa da colher

Em uma superfície enfarinhada sove a massa bem até que desgrude da mão e fiquei bem lisa

Deixe descansar dentro da bacia com um pano por cima durante 1 hora

Após o tempo de descanso, modele o pão no formato que desejar, em uma forma untada, deixe descansar por mais 40 minutos

Em seguida aqueça o forno a 200 graus, pincele ovo batido por cima do pão e coloque para assar, até que fique dourado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/473-pao-caseiro-do-hugo-miler.html