

PÃO CASEIRO DA ANNE

INGREDIENTES

2 xícaras de água (fria) ou leite (frio)

½ xícaras de óleo

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal (não muito cheia)

1 tablete de fermento p/ pão

1 ovo

Farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (líquidos) no liquidificador mais o fermento, açúcar e o sal e bata por 5 minutos.

Despeje numa vasilha e coloque farinha de trigo (cerca de 500 g) até soltar das mãos.

Sove a massa e deixe-a descansar por mais ou menos 1 hora e 30 minutos em lugar abafado numa forma untada e enfarinhada.

Pincele a mistura de uma gema e uma colher de óleo delicadamente para não furar a massa e leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos ou quando ele estiver dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47775-pao-caseiro-da-anne.html>