PÃO CASEIRO DELICIOSO E FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo (pode ser integral ou branca)

30 g de fermento biológico

1/2 xícara de óleo

1 e 1/2 xícaras de leite morno

1 colher de café de açúcar

1 colher de café de sal

2 ovos

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o óleo, o leite, o açúcar, o sal, os ovos e o fermento biológico.

Reservar a farinha de trigo em uma vasilha e depois acrescentar a mistura batida, misturar até os ingredientes ficarem incorporados.

A massa não fica a ponto de sovar, se for farinha integral fica numa consistência quase liquida, se for farinha branca fica numa consistência "pastosa".

Untar a forma com margarina e farinha e deixar a massa pronta descansar por 30 minutos já na forma.

Levar ao forno preaquecido por 20 minutos.

Atenção: a massa cresce muito, portanto a forma não deve ser pequena. Pode-se usar uma assadeira de bolo nas dimensões 30 cm x 20 cm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48247-pao-caseiro-delicioso-e-facil.html