PÃO CASEIRO SUPER PRÁTICO

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de oleo

2 xícaras de leite

1 colher de sobremesa de sal

1/2 colher sobremesa de açúcar

1 pacote de fermento seco (50 g)

5 xícaras de farinha de trigo passadas na peneira

Mais farinha para sovar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, leite, açúcar, sal e o leite no liquidificador.

Em uma tigela peneire a farinha de trigo e acrescente o fermento. Mexa misturando tudo. Acrescente os demais ingredientes batidos no liquidificador, mexa om uma colher de pau e acrescente farinha até desgrudar da colher, com as mãos delicadamente amasse a massa, até ficar uma massa lisa.

Deixe descansar por 20 minutos.

Polvilhe uma superfície e abra a massa com um rolo.

Molde os pães de sua preferência, se quiser pode fazer igual ao um rocambole, recheie com que preferir ou asse puro.

Pincele com uma gema e asse até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48299-pao-caseiro-super-pratico.html