

# PÃO CASEIRO DO LOBATO

## INGREDIENTES

- 1 kg de trigo sem fermento
- 400 ml de leite morno
- 200g de leite em pó
- 4 ovos
- 1 gema para pincelar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal

## MODO DE PREPARO

Colocar o óleo, o sal, o açúcar, o leite em pó, o leite líquido e os ovos inteiros no liquidificador e bater por 2 minutos, depois colocar o fermento e aproximadamente 400 g de trigo, bater novamente até ficar uma massa espessa, despeje a massa numa bacia (preferencialmente de inox), acrescentar o resto do trigo aos poucos e sovar até soltar das mãos.

Divida a massa em 6 porções iguais para fazer os pães. Modele-os e coloque-os em assadeiras untadas.

Depois deixe descansar por 1 hora.

Leve ao forno pré-aquecido (200°C) por 15 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48325-pao-caseiro-do-lobato.html>