

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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