

PÃO CASEIRO RÁPIDO E LEVE

INGREDIENTES

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de açúcar (opcional)*

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de manteiga derretida

1 lata de creme de leite

2 ovos

Se optar por um pão doce, acrescente 2 colheres de sopa de açúcar, ao invés da quantidade acima

MODO DE PREPARO

No liquidificador acrescente o creme de leite com o soro, ovos, açúcar, sal e manteiga.

Bata por alguns minutos.

Em uma tigela coloque essa mistura, com a farinha peneirada e por último o fermento em pó, mexendo levemente para incorporar todos os ingredientes.

Em uma forma untada e polvilhada com farinha leve para assar o pão em forno preaquecido. Ou se desejar, coloque em formas individuais.

Asse aproximadamente por 15 minutos ou até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49007-pao-caseiro-rapido-e-leve.html>