

PÃO CASEIRO VERDADEIRO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo sem fermento

2 ovos

1 colher de sopa de óleo de soja

2 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal (ou uma colher de chá)

1 pacote de fermento biológico seco instantâneo de 10 g

2 xícaras de leite morno (o leite tem que ser aquele que compramos no supermercado, líquido ensacado)

MODO DE PREPARO

Junte os ovos, o açúcar, o sal dentro do liquidificador.

Leve ao fogo as duas xícaras de leite até que o mesmo fique morno (não deixe ferver, só precisa ficar morno).

Depois do leite morno, coloque o mesmo no liquidificador junto com o fermento diluído.

Bata por alguns minutos a mistura e deposite a mistura em uma bacia e aos poucos coloque a massa e mexa.

A massa do pão estará no ponto, quando a mesma estiver soltando da sua mão.

Fique atento para não deixar a massa muito seca. Ela tem que estar bem mole.

Bata a massa por um bom tempo em uma bancada.

Isto é necessário para que o pão fique bem macio.

Após, faça o molde de pão que quiser. Exemplo: trança, pão francês, bengala, bola, etc.

Deixe o forno preaquecido e coloque os pães em uma forma untada com óleo para não grudar.

Deixe por 30 minutos e depois aprecie com um bom café com leite esta maravilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49314-pao-caseiro-verdadeiro.html>