

PÃO CASEIRO ECONÔMICO

INGREDIENTES

1 cubo de fermento biológico

2 copos de água morna ou leite se preferir

9 colheres de açúcar

1 colher de sal

2 ovos

1/2 copo de óleo

quase 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água quente, adicione o restante dos ingredientes na ordem, deixe crescer por 45 minutos ou até dobrar de volume.

Depois modele os pãezinhos e deixe crescer novamente, asse por volta de 30 minutos em fogo médio ou até que os pães estejam dourados.

Se quiser pode ser feito enroladinho com o recheio que preferir é só diminuir 1 colher de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50745-pao-caseiro-economico.html>