PÃO CASEIRO DA VOVÓ CARMEM

INGREDIENTES

1 copo de leite

1 copo de água

1/2 copo de óleo

1 ovo

5 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal (rasa)

2 tabletes de fermento (30 g)

1 kg de trigo

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite e a água na temperatura que seu dedo indicador aguentar. Retire do fogo acrescente o óleo, ovo, açúcar e sal e bata com mixer ou liquidificador por 1 minuto.

Em uma bacia coloque o fermento esfarelando com os dedos e adicione o líquido, com uma colher mexa para dissolver.

Logo após vá adicionando o trigo, mexa com a colher e aos poucos sove com as mãos.

Você irá sentir a massa soltar das mãos e até mesmo fermentar, faça uma bola de massa e corte com a faca em três partes iguais, enrrole os pães e coloque em um tabuleiro grande, leve-os ao forno desligado para subir (fermentar) por aproximadamente uma hora e meia. Assim que os pães estiverem crescidos ligue o forno e coloque para assar em fogo médio por aproximadamente 25 minutos.

Se preferir esta massa para pão doce é só acrescentar mais duas colheres de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50766-pao-caseiro-da-vovo-carmem.html