

PÃO CASEIRO DO XANDE

INGREDIENTES

1/2 xícara de óleo de milho

2 xícaras de leite morno

1 ovo

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1 pacote de fermento instantâneo (10g)

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo no liquidificador e bata um pouco para misturar bem.

Acrescente o óleo, o leite morno, o açúcar, o sal e o pacote de fermento.

Bata por cerca de 15 segundos.

Despeje o líquido em uma tigela e vá adicionando a farinha até engrossar a massa.

Passe a massa para uma superfície plana e continue adicionando farinha enquanto vai sovando a massa.

Deixe a massa descansar por aproximadamente 2 horas.

Corte a massa em 5 pedaços iguais, modele os pães e deixe descansar nas assadeiras por mais 40 minutos.

Asse em temperatura média (180° a 210°C), por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51822-pao-caseiro-do-xande.html>