

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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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