PÃO CASEIRO CROCANTE POR FORA E FOFINHO POR DENTRO

INGREDIENTES

500 ml de água morna

2 colheres de sopa de açúcar (se quiser mais doce são 4 colheres)

1/2 de sopa de sal

1 ovo

250 ml de óleo

1 kg de farinha de trigo

20 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Levar ao liquidificador: o açúcar, o óleo, o sal, o açúcar, o ovo, a água morna e 10g de fermento biológico

Bater por alguns minutos (2 minutos já está bom).

Colocar em uma bacia grande esta mistura e acrescentar a farinha aos poucos, misturando com as mãos.

Acrescentar 10 g de fermento biológico quando a massa estiver com liga.

Quando a massa não grudar mais na mão, deixar crescer por 1 hora.

Dividir a massa em partes e enrolar os pães.

Deixar crescer novamente por 40 minutos.

Levar para assar por mais ou menos 45 minutos no forno elétrico.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52896-pao-caseiro-crocante-por-fora-e-fofinho-por-dentro.html