

PÃO CASEIRO DA CHICKETOSA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1 ovo inteiro batido
30 g de açúcar cristal
20 g de sal
18 g de fermento
200 ml de óleo
400 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e sove por 10 minutos.

Deixe crescer por cerca de 1 hora.

Divida a massa em 3 porções iguais.

Abra cada porção e enrole.

Coloque em forma de pão untada com um pouco de óleo.

Deixe crescer por mais meia hora.

Assar por 40 minutos em forno a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54511-pao-caseiro-da-chicketosa.html>