

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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