

MASSA DE PÃO CASEIRO (NÃO PRECISA ESPERAR CRESCER A MASSA)

INGREDIENTES

5 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

1 1/2 xícara de leite

1 xícara de óleo não cheia

1 pitada de sal

50 g de fermento de pão

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, o leite e o óleo em uma tigela.

Misture o restante dos ingredientes e o trigo, coloque aos poucos, mexa, até formar uma massa homogênea e desgrude da mão.

Reparta a massa em 5 partes.

Abra a massa com um rolo coloque molho de tomate pronto, recheie e feche como rocambole.

Coloque na forma untada e enfarinhada.

Pincele com gema em todos os pães, leve ao forno preaquecido por 35 a 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54772-massa-de-pao-caseiro-nao-precisa-esperar-crecser-a-massa.htm>

!