

PÃO CASEIRO SIMPLES E GOSTOSO

INGREDIENTES

- 1 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento para pão
- 2 xícaras de farinha de trigo, ou até o ponto para sovar com a mão

MODO DE PREPARO

Coloque a água morna em um recipiente e acrescente o açúcar e o fermento e deixe por 5 minutos até dissolver por completo o fermento.

Acrescente o óleo, sal e a farinha e sove à mão por 5 minutos.

Deixe descansar meia hora, sove por mais 5 minutos, modele a seu gosto coloque na forma e deixe crescer até formar o dobro da massa.

Assar em forno a 160°C por 45 minutos.

Fácil e delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55086-pao-caseiro-simples-e-gostoso.html>