PÃO CASEIRO DA NÉIA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 sachê de fermento pra pão

8 colheres de açúcar

1 pitada de sal

1 ovo

200 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma bacia média, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o ovo ,sal e o fermento

Sove bastante, cubra com um pano e deixe crescer

Depois, unte as formas com margarina e trigo

Tire a massa da bacia e corte ela em tamanhos iguais, sove bem até que chegue ao ponto para fazer o formato do pão, deixe crescer novamente

Logo após leve ao forno em 240° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6370-pao-caseiro-da-neia.html