

PÃO FÁCIL CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 copos (americano) de água quente
- 1 copo (americano) de água fria
- 1 tablete/ envelope de fermento biológico
- 3/4 copo (americano) de óleo
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela funda coloque o açúcar
- Acrescente o sal e a água quente; dissolva bem
- Junte a água fria, o óleo e o fermento
- Por último, coloque a farinha de trigo e amasse bem
- Divida a massa em seis pedaços e enrole os pães
- Deixe crescer por 3 horas
- Asse em forno preaquecido a 200
- Quando retirar do forno, coloque um pano úmido em cima dos pães e outro seco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10279-pao-facil-caseiro.html>