

PÃO CASEIRO EDIVAN E NÚBIA

INGREDIENTES

12 g de sal
20 g de açúcar
15 g de fermento seco
500 ml de água esquentada por 1 minuto no micro-ondas
150 ml de óleo
1 ovo (opcional)
1 kg de farinha de trigo
recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque a água, fermento, óleo, açúcar e 1/3 da farinha de trigo; mexa tudo até ficar uniforme

Acrescente o sal e o ovo; mexa até ficar uniforme

Acrescente a farinha aos poucos até dar ponto para colocar em cima da bancada e ir acrescentando mais farinha e ir sovando

Depois de acrescentar quase toda a farinha (deixe um pouco para enfarinhar o balcão e untar a forma)

Divida a massa em 8 pedaços iguais e recheie a gosto

Pincele a gema de ovo sobre os pães

Leve ao forno preaquecido a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11153-pao-caseiro-edivan-e-nubia.html>