

PÃO CASEIRO SIMPLES DE FAZER

INGREDIENTES

310 ml de leite morno
5 colheres (sopa) de açúcar
10 g de fermento biológico seco (caso use o fresco 15 g)
5 xícaras de farinha trigo
3 gemas
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite
Acrescente aos poucos a farinha e mexa com uma colher
Quando ficar difícil de mexer comece a sovar com a mão
Sovar a massa aproximadamente 10 minutos para ficar lisa e macia
Deixe a massa descansar ate dobrar de volume
Depois da massa ter dobrado de volume corte pequenas bolinhas abra e modele em formato de pão
Deixe descansar até dobrar de volume
Assim que assado, com o pão ainda quente, pincele manteiga ou margarina para dar brilho

Observação

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3092-pao-caseiro-simples-de-fazer.html>