

PÃO CASEIRO COM ÁGUA MORNA

INGREDIENTES

2 ovos
1 colher de fermento biológico seco
5 colheres de açúcar
1 colher de sal
1 xícara de água morna (250 ml)
2/3 de xícara de leite (170 ml)
2/3 de xícara de óleo (170 ml)
trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente grande os ovos, o fermento e o açúcar
Junte o sal e misture
Sove por pelo menos 10 minutos
Divida a massa em dois, dê a forma ao pão e coloque em uma assadeira
Leve para assar em forno preaquecido a 200° C por mais ou menos 40 minutos, ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3899-pao-caseiro-com-agua-morna.html>