

PÃO CASEIRO DA GILDENE

INGREDIENTES

- 50 g fermento biológico
- 4 copos (americano) de leite morno ou pode ser água (não ferver)
- 1 ovo
- 1 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o fermento, o leite ou água, o ovo, o açúcar e o sal

Amasse bem a massa

Faça os pães, coloque na forma e leve para assar

Deixe cerca de 40 minutos (dependendo do seu forno)

Preaqueça o forno por 15 minutos antes de por para assar

Agora é só fazer e compartilhar sua experiência

Truque pra crescer a massa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7532-pao-caseiro-da-gildene.html>