

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11519-pao-caseiro-edivan-e-nubia.html>