

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4311-pao-caseiro-com-agua-morna.html>