

PÃO CASEIRO DEMAIS

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo aproximadamente
500 g de farinha de trigo integral aproximadamente
1 e 1/2 xícara de leite morno
1/2 xícara de água morna
1/2 xícara de óleo
4 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de fermento em pó biológico seco
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de sal
2 ovos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite morno, água morna, óleo, a margarina, o açúcar normal, o açúcar mascavo, os ovos e o fermento

Depois de misturar todos esses ingredientes coloque o sal e bata

Numa Tigela coloque essa forma líquida e acrescente as farinhas aos poucos e ela deve ficar macia e sove bem a massa

Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora

Após o crescimento, divida a massa, enrole da forma que desejar, coloque nas formas e deixe crescer até dobrar de volume se desejar

Leve para assar em forno médio (200° C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos

E depois tira do forno e tá pronto

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/75-pao-caseiro-demais.html>