PÃO CASEIRO FÁCIL E FOFINHO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 ovos

1 envelope de fermento biológico para pães

400 ml de água morna

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

100 ml de óleo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque a água morna e adicione o açúcar e o fermento; mexa e reserve a mistura tampada por 20 minutos (o fermento irá crescer)

Adicione o óleo e os ovos e mexa bem

Coloque uma xícara da farinha de trigo, junto do sal

Acrescente o restante da farinha aos poucos, mexendo sempre

Sove bem a massa até não grudar mais nas mãos

Leve a massa para descansar até dobrar de tamanho

Modele os pães e coloque em uma assadeira polvilhada com um pouquinho de farinha de trigo; deixe descansar por mais 15 minutos

Leve para assar em forno preaquecido a 180

Quando o pão estiver dourado, retire do forno

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9456-pao-caseiro-facil-e-fofinho.html