



# RECEITAS DA FIA

## Pão caseiro

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-caseiro](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-caseiro)

Tenha uma fonte de renda agora mesmo com essa deliciosa receita de pão caseiro.

Pão caseiro

 90 min

 3 porções

### Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 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 sal
- 2 ovos inteiros
- 10g de fermento biológico seco

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque o fermento biológico seco, acrescente açúcar, o sal, os ingredientes líquidos, os ovos e misture muito bem.
2. Acrescente aos poucos a farinha até formar uma massa macia e sove bem a massa.
3. Cubra a massa e deixe descansar por aproximadamente 1 hora.
4. Após o crescimento, divida a massa, enrole da forma que desejar, coloque nas formas e deixe crescer até dobrar de volume.
5. Leve para assar em forno médio (200° C), pré aquecido por aproximadamente 30 minutos.
6. Retire o pão do forno e pincele margarina para a casca ficar mais macia.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)