

PÃO VEGANO FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

500 ml de água

100 ml de óleo

1 kg de farinha de trigo

1 pitada de sal

1/2 xícara de açúcar

1 pacotinho de fermento seco biológico

MODO DE PREPARO

Esquente a água , mas não deixe muito quente

Depois coloque o fermento e deixe sem mexer por 10 minutos

Depois coloque a pitada de sal e aos poucos acrescente a farinha

Acrescente a farinha até o ponto de desgrudar da mão

Reparta a massa em 3, pegue uma parte e abra com o rolo de pão

Leve para assar em temperatura de 240° C e assim que estiver douradinho, está pronto

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/3951-pao-vegano-facil-e-gostoso.html>