



**PROVOPAR-PR
AÇÃO SOCIAL**

“ PÃO CASEIRO DO TUTI “

INGREDIENTES:

- 4 ovos inteiros - temperatura ambiente
- 1 copo de leite – morno
- 1 copo de água – morna
- 1/2 copo de óleo
- 60 grs. de fermento biológico
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- + ou – 1 kg de farinha de trigo.



MODO DE FAZER:

No liquidificador coloque os ovos, o leite, a água, o óleo, o fermento, o açúcar e o sal misturem tudo por + ou – 1 minuto. Numa bacia grande despeje a mistura e acrescente a farinha de trigo aos poucos até desgrudar das mãos.

Sovar bem a massa.

Faça aproximadamente 5 pães.

Deixe descansar até que cresça.

Pincele com 1 gema.

Coloque para assar a 180° c.

Opções:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de farinha integral
- 1/2 xícara de linhaça
- 1/2 xícara de aveia
- 2 cebolas picadas e fritas (escorra o óleo e adicione na massa).

OBS: O SEGREDO....

Um envelope de “pão certo”.

Um bom café da manhã e ótima companhia para o lanche da tarde.