

## PÃO ECONÔMICO

### Ingredientes:

- 1 tablete de fermento biológico
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 1 ovo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 8 xícaras (chá) de farinha de trigo



### Modo de preparo:

Dissolver o fermento em uma xícara de água morna. Reservar. Bater os demais ingredientes no liquidificador, exceto a farinha. Em uma vasilha grande colocar o líquido do liquidificador, o fermento dissolvido e acrescentar a farinha aos poucos. Amassar bem e deixar crescer até dobrar de tamanho. Modelar os pães, colocar em uma assadeira untada. Deixar crescer mais 30 minutos. Assar em forno pré-aquecido 40 minutos.

**Rendimento:** 20 unidades

Informação Nutricional por Porção 1 unidade média (50g)	
Valor calórico	180,97 Kcal
Carboidrato	37,83g
Proteína	4,85g
Lipídio	0,74g
Fibra alimentar	1,18g
Cálcio	7,86mg
Ferro	0,55mg
Vitamina A	4,77mcg
Vitamina C	-