

# Pão Caseiro (Edna)



**Autor: Edna Vieira**

**Ingrediente:**

- Bater no Liquidificado.
- 4 ovos inteiros
- 1 copo grande de leite
- 1 xícara de chá de leite
- 3 colheres de fermento de padaria
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal
- Farinha de trigo até o ponto, 1 Kg e mais um pouco

**Modo de Preparo:**

Sova-se bem e deixa crescer, enrola os pães tamanho a gosto e se quiser pode rechear com queijo, cheiro verde, presunto picadinho, frango desfiado, assim é bom para comer quente, para guardar é melhor só pão sem recheio. Depois de assado passe por cima 1 gema batida com um pouco de café e um pouco de leite. Forno brando.