

# PÃO DE MASSA MOLE (SALGADO)

## INGREDIENTES

2 ovos

1 colher (sopa) de sal

4 colheres(sopa) de açúcar

1 xícara (240 ml) de óleo

600 ml de água morna

50 gramas de fermento biológico

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque a farinha de trigo aos poucos.

Assim que desgrudar das mãos, a massa poderá ser enformada.

Unte a assadeira com óleo.

Deixe descansar até a massa crescer, aproximadamente 35 minutos.

Leve ao forno por 40 minutos, em média.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13869-pao-de-massa-mole-salgado.html>