

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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