PÃO CASEIRO DE IOGURTE

INGREDIENTES

2 ovos

10 g de fermento biológico

1/2 xícara de óleo

1 iogurte sabor coco

1 xícara de água morna

3 1/2 xícaras de trigo

1 pacote de coco ralado

1 colher (chá) rasa de sal

1/4 de xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata os primeiros 5 ingredientes até obter uma consistência leve como uma espuma, e reserve em seguida.

Coloque essa mistura em uma bacia ou batedeira (eu coloquei no multiprocessador) e acrescente os ingredientes seco, misturando bem.

Preaqueça o forno a 180° C.

Despeje a mistura no liquidificador junto aos ingredientes secos e bata até obter uma consistência homogênea.

Unte uma forma com furo central e despeje toda a massa, deixando descansar de 20 a 30 minutos.

Leve ao forno e, quando ele estiver com uns 45 minutos (que já vai estar pré assado), pincele com água e açúcar para ficar douradinho.

Sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16919-pao-caseiro-de-iogurte.html