

PÃO DE FORNO DELICIOSO E FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/4 de xícara de leite morno

1/4 de xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 pitada de sal

3 xícaras de farinha de trigo

1 sachê de fermento para pão granulado de 10 g

1 pacote de queijo parmesão ralado de 50 g

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture: os ovos, o óleo, o açúcar, a pitada de sal e o leite morno.

Bata por 1 minuto e 30 segundos.

Depois coloque tudo num recipiente e acrescente 2 das xícaras de farinha de trigo.

Misture bem com uma colher de pau, logo em seguida na última xícara, misture o fermento e acrescente à mistura.

A massa vai ficar mole, mas é assim mesmo.

Coloque em uma forma untada e deixe crescer por 2 horas.

Depois coloque pra assar até dourar.

Retire do forno e passe um pouco de manteiga e polvilhe queijo parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19533-pao-de-forno-delicioso-e-facil.html>