

PÃO FÁCIL E PRÁTICO

INGREDIENTES

250 ml de leite morno
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher rasa (café) de sal
1 sachê de fermento biológico
3 colheres de óleo
1 colher de manteiga
farinha de trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO

Antes de bater no liquidificador, dissolva o sachê de fermento biológico no leite morno.

Bater no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha.

Em uma tigela coloque a mistura que foi batida no liquidificador.

Acrescentando a farinha mexendo com uma colher até ficar mais consistente, depois vá mexendo com as mãos até a massa desgrudar totalmente das mãos.

Unte uma forma, faça bolas, coloque-as na forma com certa distância e deixe descansar por 45 minutos para dobrarem de tamanho.

Asse em forno 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourarem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19787-pao-facil-e-pratico.html>