

PÃO ÁRABE DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- 300 ml de água morna (1 e 1/4 de xícara de chá)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (café) de óleo (50 ml)
- 550 g de farinha de trigo (4 xícaras de chá)

MODO DE PREPARO

TORRADA:

Torrada:Após tirar a massa do micro-ondas, com ajuda de uma faca, marque as fatias superficialmente na massa e tempere a gosto (com sal grosso, alecrim, páprica, pimenta caiena, pimenta do reino moída, azeite). Leve novamente ao micro-ondas em potência alta de 1 em 1 minuto até ficar crocante (cerca de 2 a 3 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19992-pao-arabe-de-micro-ondas.html>