

# MASSA DE PÃO SEM OVO

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo  
1 xícara de água  
1 xícara de leite  
1/2 xícara de óleo  
1 colher de sal  
3 colheres de açúcar  
10 g de fermento biológico

## MODO DE PREPARO

Numa panela, aqueça o óleo, a água, o leite, o sal e o açúcar.

Numa vasilha grande, coloque a farinha, o fermento e a mistura aquecida.

Mexa com uma colher, depois com a mão até dar o ponto de pão.

Deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de tamanho.

Molde e recheie como preferir e leve ao forno por 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20388-massa-de-pao-sem-ovo.html>