

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>