

BOLO DE PÃO FÁCIL

INGREDIENTES

4 a 5 pães triturados no liquidificador

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

300 ml de leite

250 ml de água

MODO DE PREPARO

Triture os pães aos pedaços, fica mais fácil e de preferência que estejam duros.

Caso estejam um pouco moles, coloque no micro-ondas por 2 minutos e espere esfriar um pouco pra endurecer.

Bata os ovos, aproximadamente 50 ml do leite com água, açúcar e manteiga.

Misture o restante do leite com água no pão triturado de uma só vez e espere uns 3 minutos.

Em seguida, misture o líquido do liquidificador, reserve.

Unte com manteiga e farinha de trigo uma forma redonda com furo no meio e despeje a massa.

Aqueça o forno por 15 minutos em fogo médio.

Leve a massa ao forno em temperatura média até dourar.

Pode levar de 40 minutos até 50 minutos no máximo, depende do forno.

Espere esfriar por 1 hora ou coloque na geladeira para consumir depois de 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20780-bolo-de-pao-facil.html>