

# PÃO GAÚCHO

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 xícara (chá) de óleo  
2 colheres (sopa) de fermento fresco  
5 ovos  
1 pitada de sal  
farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Morne o leite e coloque na vasilha que for amassar.

Acrescente os outros ingredientes, sendo a farinha de trigo por último.

Deixe a massa descansar 30 minutos e abra um pouco mais grossa que a de pastéis.

Corte a massa em triângulo e enrole os pães.

Deixe crescer durante 1 hora ou mais.

Asse em forno 200° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22997-pao-gaучo.html>