

FALSO PÃO DE FORMA CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 xícara leite (morno)
- 2 ovos
- 1/2 xícara óleo
- 3 colheres (sopa) açúcar
- 1 colher (café) sal
- 1 saquinho de fermento biológico seco (ou 2 tabletes de fermento fresco)
- 3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

No liquidificador, acrescente o leite morno, ovos, óleo, fermento e bata.

Acrescente à mistura, o açúcar e o sal.

Em uma tigela, coloque a mistura e acrescente a farinha aos poucos (fica consistência de massa de bolo).

Coloque em forma untada e aguarde dobrar de volume.

Leve ao forno preaquecido a 150° C, por 20 a 25 minutos e se tiver branquinho, aumente o forno para 180° C e observe até ficar dourado.

Aguarde até ficar morno e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23787-falso-pao-de-forma-caseiro.html>