

RECEITA DE PÃO DA NÉIA

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de leite
1 copo de água morna
2 colheres de fermento biológico
1/2 copo de óleo
3 ovos
1 copo de açúcar cristal (250 g)
1,5 kg de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto a farinha de trigo) por 3 minutos.

Despeje o líquido em uma bacia e adicione aos poucos a farinha de trigo, mexendo com uma colher de pau.

Quando estiver desgrudando da colher, mexa com as mãos até a massa ficar lisinha.

Deixe a massa descansar por 1 hora, corte os pedaços e molde como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24097-receita-de-pao-da-neia.html>