PÃO DE MINUTO COM RECHEIO VARIADO

INGREDIENTES

03 ovos

500 ml leite integral ninho

150 ml óleo

3 colheres de açúcar

1 colheres de sal

30 g de fermento biológico (02 tabletes de 15 g)

700 g farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os 3 ovos, o óleo, o açúcar, o sal e o leite (reserve dois dedos do leite separado), bata no liquidificador.

Numa vasilha coloque esse líquido e acrescente um pouco de farinha 200 g, aproximadamente.

Pegue o leite que separou e num potinho aqueça bem levemente e dilua/desfaça os tabletes de fermento, quando tiver homogêneo junte ao pote com a massa.

Misture bem, quando estiver homogênea, vá acrescentando a farinha restante, dê o ponto descolando das mãos.

Sove um pouco, enfarinhe e deixe descansar 40 min.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24332-pao-de-minuto-com-recheio-variado.html