

# MASSA PARA PÃO DE HAMBÚRGUER

## INGREDIENTES

250 ml de leite morno

2 ovos

2 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

5 g de fermento/saché

40 ml de óleo

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

trigo o suficiente para desgrudar das mãos

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o trigo.

Coloque a mistura em um recipiente.

Adicione o trigo até desgrudar das mãos, sove bem a massa.

Faça bolinhas.

Coloque na forma e deixe espaço entre elas.

Aqueça o forno e desligue.

Cubra com pano úmido e leve ao forno desligado por 45 min.

Depois tire do forno, aqueça-o novamente e coloque no forno.

Asse em forno 200° C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24357-massa-para-pao-de-hamburguer.html>