

PÃO DA DÉ

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

2 ovos

40 ml de óleo de soja

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 colher de manteiga

5 g de fermento biológico ou 1/2 pacotinho

farinha de trigo até dar o ponto

pão certo (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha de trigo.

Adicione farinha de trigo até dar o ponto.

Sove a massa até que desgrude de sua mão, não deixando que ela fique seca.

Faça bolinhas pequenas e coloque-as em uma assadeira (não há a necessidade de unta-la).

Deixe as bolinhas descansarem no forno por 45 minutos.

Em seguida, coloque para assar em forno 200° C, não precisa preaquecer.

Pode ser recheada com queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24638-pao-da-de.html>