

# PÃO CASEIRO DE QUEIJO PARMESÃO

## INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

2 colheres de açúcar

1/2 colher de sal

1 pacote de queijo parmesão ralado

1 colher de fermento biológico

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador.

Unte a forma, despeje a massa e deixar descansar por 40 minutos a 1 hora.

Assar em fogo baixo por 30 minutos.

Aguarde esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26536-pao-caseiro-de-queijo-parmesao.html>