

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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