

# PÃO DE 10 MINUTOS

## INGREDIENTES

- 1 kg de farinha
- 3 ovos
- 1 copo americano de óleo
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de água quente (use a lata de leite condensado como medida)
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 200 g de fermento para pão

## MODO DE PREPARO

Coloque a farinha em uma bacia e reserve.

Bata os demais ingredientes no liquidificador, até formar uma espuma.

Depois, adicione essa mistura à farinha e mexa com a colher de pau.

A massa fica mole, por isso deve ser misturada com a colher de pau.

Depois de misturar os ingredientes, forme bolinhas com a própria colher e coloque em uma forma para crescerem por, aproximadamente, 1 hora.

Asse em forno preaquecido, até que os pães estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27191-pao-de-10-minutos.html>