

PÃO DE FORMA DA MANU

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de óleo

1/2 xícara de açúcar

2 pacotes de fermento de pão

100 g de queijo ralado

2 xícaras de leite morno

4 xícaras de farinha de trigo

sal a gosto (geralmente uma colher de chá)

MODO DE PREPARO

Bate tudo no liquidificador, menos a farinha.

Misture o que foi batido no liquidificador com a farinha e mexa até formar uma massa homogênea (pode mexer de mão ou colher).

Despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha e deixa descansar por 1 hora para a massa crescer.

Asse em forno a 200°C até dourar.

Depois de pronto passe manteiga sobre ele com uma faquinha e polvilhe queijo ralado (reserve uma quantidade pequena das 100 g que foram direcionadas para a massa).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27849-pao-de-forma-da-manu.html>