

# PÃO ULTRA FOFO PARA MÁQUINA DE PÃO

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 copos de leite morno
- 3 ovos em temperatura ambiente
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 4 copos de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento biológico instantâneo

## MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes na máquina, na ordem citada acima.

Escolher o ciclo 1 (normal), para o tamanho de 900 g.

Clicar para iniciar.

A massa fica um pouco mole.

Reduzir o tempo de descanso no último ciclo, ou seja, quando a máquina parar para o último descanso contar 20 minutos, desligar a máquina e religa-la na função assar.

É só esperar o pão ultra fofo ficar prontinho.

Esta massa pode ser temperada, com queijo parmesão, orégano, etc.

Eu temperei com cebola picadinha, orégano e cheiro verde (salsa e cebolinha).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28928-pao-ultra-fofo-para-maquina-de-pao.html>