

PÃO DE FORMA DELICIOSO PARA MÁQUINA DE PÃO (PANIFICADORA)

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (240 ml) de leite morno
- 1 ovo grande
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco (granulado)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente que possa ir ao micro-ondas, junte o leite, o azeite, a manteiga e o ovo.

O leite, o azeite e a manteiga, após somados, deverão totalizar duas xícaras.

Leve essa mistura ao micro-ondas por 1 minuto (suficiente para derreter a manteiga) e após isso, bata com um fuet ou garfo para que tudo fique bem misturado.

Despeje essa mistura na forma da máquina.

Acrescente o sal e o açúcar.

Acrescente a farinha de trigo.

Faça um furinho no meio da farinha e coloque o fermento. Cubra o furinho novamente com farinha.

Programa a máquina (a minha é Britânia) no ciclo 11 (Pão de Sanduíche), 600 g, cor média.

Caso o ovo seja muito pequeno, aumente a quantidade para 2.

Pode-se trocar uma xícara de farinha de trigo por farinha integral.

Recomendo usar a xícara e colheres medidas que vem com a máquina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30106-pao-de-forma-delicioso-para-maquina-de-pao-panificadora.html>