

PÃO DE BISA

INGREDIENTES

- 2 copos de leite
- 1 pacote de fermento para pão
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 ovo
- 100 g de manteiga derretida (sem sal)
- 4 xícaras de de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Misturar o açúcar, o leite e o fermento e reservar por 20 minutos.

Em seguida misture o restante dos ingredientes e despeje em uma assadeira untada e polvilhada.

Deixe no forno, sem assar, por uma hora.

Após esse período ligar o forno em 180°C, o ponto certo é quando a massa secar, não deixe dourar.

Caso queira, pode despejar metade da massa na assadeira e colocar uma camada de queijo e presunto ralados.

Cubra em seguida com o restante da massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31055-pao-de-bisa.html>