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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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