

PÃO DE FORMA SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 fermento biológico seco instantâneo 10 g
- 2 ovos
- 3 copos (requeijão) de leite
- 1 copo de óleo
- 1 copo de açúcar
- 1 (colher de chá) de sal
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite, coloque o fermento e mexa.

Adicione o óleo, açúcar e sal.

Bata os ovos, como omelete, em um prato à parte.

Misture os ovos com o restante dos ingredientes.

Acrescente a farinha aos poucos até que coloque toda ela.

A massa vai ficar sem forma e textura.

Unte a forma com óleo.

Despeje a massa na forma e deixe descansar por 30 a 40 minutos.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Bata em cima do pão com o dedo e, se estiver um som oco enfie a faca, se ela sair limpa está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31772-pao-de-forma-simples.html>