

PÃO MACIO DE PANIFICADORA (NÃO PRECISA SOVAR)

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 350 ml de leite morno
- 50 ml de óleo (azeite)
- 2 colheres (de sopa) de fermento biológico seco
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de açúcar
- 1 colher (de chá) de sal

MODO DE PREPARO

Ingredientes secos:

Em uma bacia grande misture a farinha de trigo, o açúcar e o sal (reserve).

Ingredientes molhados:

Misture em outro recipiente o ovo, o óleo, o fermento e o leite.

Adicione a mistura de ingredientes molhados aos secos misture tudo até ficar homogêneo. (a massa fica mole mesmo).

Cubra com um pano limpo e deixe descansar por no mínimo 30 minutos (dentro do forno desligado).

A massa dobrará de tamanho.

Asse na panificadora (função assar) por uma hora.

Deixe esfriar retire da panificadora e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32794-pao-macio-de-panificadora-nao-precisa-sovar.html>