

PÃO DE GELADEIRA

INGREDIENTES

3 ovos
3 copos de água morna
3 colheres(sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
1 copo de óleo(250 ml)
50 g de fermento
1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar, o sal, a água morna e o fermento.

Em uma bacia coloque a mistura do liquidificador e acrescente a farinha as poucos.

Quando ela começar pegar consistência sove a massa, deixando ficar mais mole grudando um pouco na mãos.

Deixe descansar na geladeira por uma hora.

Assar em uma forma untada e forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33183-pao-de-geladeira.html>