

PÃO NA PANIFICADORA

INGREDIENTES

1 copo de 310 ml de leite

1 ovo

5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

sal a gosto

500 g de farinha

2 colheres (café) de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Coloque primeiro os ingredientes líquidos na forma.

Depois coloque os ingredientes secos e o fermento, sempre por último.

Ligue a a maquina no N° 1, para pão branco, demora 4 horas.

Quando apitar a maquina na segunde vez significa que está pronto.

Aguarde 15 minutos para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33684-pao-na-panificadora.html>