

PÃO DE FORMA DA ADAIR

INGREDIENTES

3 copos de leite morno
1 copo de óleo
3 ovos
60 g de fermento biológico fresco
1 colher (chá) rasa de sal
1 copo de açúcar
250 g de frutas cristalizadas
200 g de uvas passas
1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos a farinha de trigo.

Despeje tudo numa tigela e ponha a farinha aos poucos.

Amasse bem, a massa fica um pouco mole, deixe descansar até dobrar de volume.

Misture as frutas e as passas.

Coloque em 3 formas untadas (formas próprias de pão de forma), deixe crescer mais uns 20 minutos e asse em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36756-pao-de-forma-da-adair.html>