

PÃO DE SORO

INGREDIENTES

3 e 1/2 xícaras de chá de soro extraído do queijo ou Leite

2 ovos inteiros

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1/2 xícara de chá de óleo

30 g de fermento biológico

900 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater os ingredientes no liquidificador deixando a farinha a parte durante 10 minutos em velocidade média.

Em uma tigela acrescentar a farinha de trigo até ficar uma massa homogênea .

Colocar a massa dividida em duas formas retangulares para pães de forma, untadas com margarina ou óleo e farinha.

Separar um pedaço de massa (uma bolinha) e colocar em um copo com água.

Quando a bolinha subir está pronto para assar em forno médio preaquecido.

Caso deseje, pode substituir o soro do queijo por leite, mas muda a consistência do pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37239-pao-de-soro.html>