PÃO DE MINUTO CILINDRADO

INGREDIENTES

1 ovo

4 colheres de óleo

1 colher de manteiga

4 colheres de açúcar

1 colher (café) de sal

1 ovo

900 g de trigo

1 saquinho de fermento em pó biológico seco para pão

500 ml de leite

MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador, menos a farinha de trigo

Coloque na vasilha e vá coloquando farinha aos poucos, até desgrudar da mão

Cilindre a massa no cilindro (se você não tiver cilindro, não precisa usar)

Leve ao forno a 180° C, deixe dobrar de volume por 40 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3774-pao-de-minuto-cilindrado.html