

PÃO DO LUÍS

INGREDIENTES

- 1 xícara e 1/2 de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 50 g de fermento biológico
- 500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o óleo, os ovos, o sal e o açúcar. Em uma bacia coloque esta mistura e acrescente aos poucos a farinha de trigo.

Por último coloque o fermento biológico.

Não precisa sovar a massa, que deve ficar meio pegajosa.

Colocar uma bolinha em um copo de água e esperar subir.

Após isso, fazer os pães e colocar para assar.

Se preferir, usar forma de bolo inglês, enfarinhada.

Passar gema sobre o pão, antes de assar.

Utilize forno entre 180°C a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37936-pao-do-luis.html>