PÃO DE MINUTO COM ESSÊNCIA DE BAUNILHA

INGREDIENTES

500 g de trigo

200 g de açúcar

125 g de margarina

2 ovos

leite para dar o ponto [aproximadamente 1 dedo de copo (americano)]

essência de baunilha a gosto

2 colheres (sopa) rasa de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, a margarina, os ovos e a essência de baunilha até formar um creme

Unte uma forma com óleo e separe a massa em forma de rolinhos de aproximadamente 60 g cada

Passe uma gema de ovo em cima da massa na forma

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3857-pao-de-minuto-com-essencia-de-baunilha.html