

PÃO DA ROSE

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo e mais um pouco
- 8 colheres de açúcares
- 3 ovos
- 1 copo de óleo menos dois dedos
- ponta da colher de sal
- 1 e 1/2 copo de leite morno (mais pra frio)
- 2 tabletes de fermento biológico fresco

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes menos a farinha, no liquidificador.

Coloque a farinha em uma tigela e acrescente o líquido até virar uma massa, separe os pães, deixe descansar por 6 horas e asse-os. Por cerca de 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39647-pao-da-rose.html>