

# 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 tabletas 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>