

# PÃO DE FORNO DA MAROCA

## INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

1 e 1/2 xícara de leite morno

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

2 sachês de caldo em pó de carne

2 colheres de chá de fermento granulado para pão

2 colheres queijo ralado

orégano e pimenta calabresa a gosto

1 cebola média

queijo ralado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite morno, a cebola, o óleo, a margarina, o caldo em pó, o açúcar, os ovos e o queijo ralado, reserve.

Em um recipiente coloque a farinha, o orégano, pimenta calabresa e o fermento.

Misture aos ingredientes secos a mistura do liquidificador e mexa até obter uma massa homogênea.

Coloque em uma assadeira retangular ou forma para pão untada.

Asse no forno preaquecido a 250°C por 30 minutos.

Depois de assado ainda quente passe margarina por cima e polvilhe o queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40136-pao-de-forno-da-maroca.html>