

# PÃO DA NEUSA

## INGREDIENTES

2 copos de leite morno

1 copo de água morna

1/2 copo de óleo

2 ovos

2 colheres rasas de açúcar

sal a gosto

1 kg de farinha de trigo até dar o ponto

1 envelope de fermento biológico

## MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento no leite e na água morna.

Coloque 2 colheres de açúcar e 2 copos de farinha de trigo.

Deixe descansar a massa por 15 minutos (ou até crescer).

Depois coloque o restante dos ingredientes, e amasse até ficar uma massa fofa.

Abra-a e enrole os pãezinhos da maneira que achar melhor.

Deixe crescer os pães e leve ao forno quente por 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40546-pao-da-neusa.html>