

PÃO DE BOLO

INGREDIENTES

- 1 kg de Farinha de Trigo
- 3 ovos (preferencialmente o de quintal)
- 3 copos de leite
- 1 copo de óleo
- 10g de fermento para pão
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o leite para mornar.

Bata no liquidificador os ovos com o óleo, o açúcar e o sal (até sair o cheiro dos ovos).

Acrescente no liquidificador o leite morno e o fermento e bata mais um pouco.

Em uma vasilha plastica aberta coloque toda a farinha, e vá inserindo o conteudo do liquidificador, e misture com uma colher de pau. Vá misturando em círculos, até que a massa esteja homogenea e soltando bolhas

Coloque-a em uma assadeira (para 1 kg de farinha), já untada, e reserve por no mínimo 1 hora. Quando a massa tiver dobrado de tamanho, coloque-a no forno.

Retire do forno quando terminar de assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42246-pao-de-bolo.html>