

# PÃO SOLON

## INGREDIENTES

1 copo de leite morno  
4 colheres de sopa de óleo  
1 colher de sopa de sal  
2 colheres de sopa de açúcar  
2 ovos inteiros  
1 pacote de fermix (fermento) (10 g)  
Farinha de trigo sem fermento (até soltar das mãos)

## MODO DE PREPARO

Deixe descansar a massa por 1 hora.

Abra a massa e antes de colocar o recheio passe a maionese ou creme de leite.

Óleo e farinha de trigo de trigo para untar a forma.

Leve ao forno preaquecido e quando o pão estiver moreninho (parte de baixo) está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42578-pao-solon.html>