

PÃO BOLO DA DENILZA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de trigo
- 3 ovos inteiros
- 3 colheres (sopa) margarina
- 3 colheres (sopa) de leite
- 1/4 de xícara de óleo (metade da metade)
- 2 e 1/2 de xícara de água
- 7 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Em um refratário misture tudo muito bem com uma colher de pau, menos o fermento.

Depois de mexer, acrescente o fermento e misture mais um pouco.

Bata no liquidificador muito bem até ficar uma massa fofa.

Coloque numa forma grande que fique na metade e que não passe disso pois pode transbordar.

Coloque no forno para que descansa uma hora sem o forno esta aceso, a massa dobrará de volume, por isso se deve deixar na metade da forma.

Retire a forma e preaqueça o forno.

Quando estiver quente coloque no centro do forno e deixe assar por 50 minutos, ou até espetar com um palito e saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44390-pao-bolo-da-denilza.html>