

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 descanse 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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