PÃO DE MENTA/HORTELÃ

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de fermento biológico

1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de leite morno

1 ovo inteiro

1/2 xícara de óleo de soja

1 colher de sobremesa de sal

1 maço de hortelã ou menta fresca picadinha bem pequena

trigo até dar ponto (aproximadamente 700 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 6 primeiros ingredientes.

Em um refratário coloque esta mistura do liquidificador, a menta/hortelã picadinha e mexa.

Acrescente o trigo aos poucos e sove bem.

O ponto da massa é quando desgruda das mãos.

Molde os pães e deixe crescer por 1 hora.

Asse a 180°C, até os pães ficarem douradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46084-pao-de-menta-hortela.html