

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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