

PÃO DE MASSA MOLE

INGREDIENTES

250 ml de água

250 ml de leite morno

3 colheres de fermento seco

3 ovos

2 colheres de margarina ou 1/2 xícara de óleo

1 pitada de sal

5 colheres de açúcar

1 kg de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com 1/2 xícara de água morna e 1/2 colher de açúcar e reserve.

Bata todos os ingredientes na batedeira, inclusive a reserva de fermento que já estará crescida.

Unte com óleo e farinha 2 ou 3 formas para pão e coloque a massa até a metade.

Deixe crescer até dobrar de tamanho.

Asse em forno médio, preaquecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48823-pao-de-massa-mole.html>