PÃO DE FORMA FÁCIL E ECONÔMICO

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

600 ml de água morna

100 g de fermento de pão

1/4 copo de óleo (copo de requeijão)

200 g de creme de leite (1 caixa)

1 colher rasa de açúcar (sopa)

1 colher de sal (sopa)

1 colher de orégano (sopa)

2 colheres de queijo ralado (sopa)

1 kg de farinha de trigo

forma untada so com óleo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 4 primeiro ingredientes.

Em uma vasilha separada coloque a farinha, o queijo, o orégano, o sal e o açúcar.

Misture bem com uma colher de pau, junte os ingredientes batidos aos poucos e misture.

A massa fica meio mole mesmo, deixe descansar 15 minutos para crescer, despeje numa forma untada só com óleo.

A massa deve ficar até a metade da forma.

Leve para assar em forno preaquecido.

Se a forma for pequena divida a massa em duas formas.

Eu usei 1 forma de 44x30 cm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48854-pao-de-forma-facil-e-economico.html