

PÃO DE FORMA MULTIUSO

INGREDIENTES

1 copo de leite

1 xícara de óleo

1 copo de água

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 colherzinha de sal

50 g de fermento fresco para pão

1 kg de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os 7 primeiros ingredientes.

Passe para uma vasilha plástica e adicione a farinha até dar o ponto, fica uma massa meio mole.

Coloque metade da massa no fundo da forma já untada e enfarinhada, acrescente recheio de sua preferência e coloque o restante da massa.

Envolva a forma em plástico e deixe crescer cerca de 1 hora ou até que dobre de volume.

Leve ao forno médio e asse mais ou menos por 30 minutos ou ate que enfiando um palito esteja seco.

Evite recheios quentes ou que soltem água em excesso.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49295-pao-de-forma-multiuso.html>