

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.

Passar para uma vasilha plástica e adicionar 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.

Envolve 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 até que enfiando um palito esteja seco.

Evite recheios quentes ou que soltem água em excesso.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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