

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.

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

Levar ao forno médio e assar mais ou menos por 30 minutos ou até que enfando um palito esteja seco.

Evitar 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>