PÃO DE MILHO VERDE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 lata de milho sem água

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

3 xícara (chá) de trigo

2 xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

60 g de fermento de pão

2 ovos

1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o sal, milho, leite, ovos, açúcar, margarina, óleo, fermento, depois coloque em uma bacia e coloque o trigo aos poucos, até obter uma massa homogênea.

Deixe descansar por 1 hora.

Depois faça os pães e coloque em uma forma untada deixe crescer por 30 minutos, pincele com gema e leve ao forno preaquecido até ficar pronto ou por 20 a 30 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49957-pao-de-milho-verde-especial.html