

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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