

PÃO DOURADO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 pacote de queijo parmesão ralado (50 g)
- 3 xícaras (chá) de leite morno (não pode ser muito quente)
- 1 xícara (chá) de óleo (faltando um dedo pra completar a xícara)
- 1 sachê de fermento pra pão

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a farinha de trigo).

Após bater uns 3 minutos seguidos, transfere pra um recipiente grande e misture a farinha de trigo aos poucos. A massa fica pegajosa.

Unte a forma e polvilhe.

Espalhe a massa na forma e deixe ela dobrar de tamanho, leva mais ou menos 1 hora, vai depender do clima.

Se o clima for frio esquite o forno e deligue, coloque para crescer dentro, coberto com um pano de prato.

Se preferir interrompa quase no fim do cozimento e pincele com clara de ovo. Mas fica mais gostoso quando depois de pronto pincelar margarina por cima

Pode ser qualquer forma grande ou varias pequenas.

Leva 30 a 40 minutos de forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50935-pao-dourado.html>