# PÃO DE TODOS NÓS

## INGREDIENTES

3 colheres de chá de leite em pó

3 ovos inteiros

3 colheres de margarina derretida e fria

1 xicara de leite morno

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de sal

1 pacote de fermento em pó

Cerca de 1,5 kg de farinha de trigo

1 gema de ovo

2 colheres de azeite

1 pacote de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture bem delicadamente, o leite em pó, os ovos, a margarina derretida, o acúcar, o sal e o leite morno. Acrescente o fermento e misture. Vá botando a farinha aos poucose sove até a massa soltar das mãos e ficar macia. Faça uma bola, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora.

Faça bolinhas que caibam em sua mão, abra e recheie a gosto. O fechamento deve ficar para baixo.

Faça uma mistura de 1 gema de ovo e 2 colheres de azeite e pincele os pães e polvilhe com o queijo. Leve ao forno pré aquecido de 30 a 45 minutos. Sirva quentinho

Sugestões de recheio: salsicha, queijo, presunto, peito de frango defumado, etc

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50948-pao-de-todos-nos.html