

PÃO EFICAZ

INGREDIENTES

- 30 g de fermento biológico
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 100 g de queijo ralado
- 1 1/2 kg de farinha de trigo
- 1 copo de leite morno (em temperatura de banho de bebê)
- 1 ovo
- 1 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar e o sal.

Quando estiver líquido junte o ovo, brevemente batido, misture e acrescente aos poucos o leite, o óleo e metade do queijo ralado.

Na mistura líquida junte 2 colheres bem cheias de farinha de trigo e misture bem, acrescentando aos poucos a farinha de trigo e sovando sempre.

Quando a massa estiver soltando das mãos, mas uma massa bem leve, pare de sovar e deixe descansar por aproximadamente, 1 hora e meia.

A massa irá dobrar de tamanho, abra com rolo recheie a seu gosto e leve para assar com queijo ralado polvilhado.

A massa tende dois ou três pães de mais ou menos com 20 cm cada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/51146-pao-eficaz.html>