

PÃO DE IOGURTE FEITO NA PANIFICADORA

INGREDIENTES

- 1 copo de iogurte natural sabor mamão
- 120 ml de água
- 1 ovo
- 800 ml de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento fresco
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 e 1/2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher rasa de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

Dilua o fermento no açúcar, coloque a água morna.

Junte os outros ingredientes e misture.

Acrescente a farinha até desgrudar das mãos.

Pode ser que precise de um pouquinho mais.

Deixe crescer por até 1 hora.

Coloque para assar em forno com temperatura baixa, já preaquecido.

Deixe assar até ficar dourado.

Quem tem panificadora, basta colocar os ingredientes na forma e selecionar a opção para pães de 900 g.

Fica muito bom com manteiga e um café fresquinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51451-pao-de-iogurte-feito-na-panificadora.html>