

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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