

# PÃO FÁCIL COM OU SEM RECHEIO

## INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado

1 copo de água morna

1/2 copo de óleo

30 g de fermento para pão

1/2 colher de sopa rasa de açúcar

1 colher de sopa rasa de sal

Farinha de trigo até dar o ponto

Pode rechear a gosto: queijo e mussarela, calabresa e requeijão, frango, parmesão etc.

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador

Colocar em um recipiente e acrescentar a farinha até dar o ponto, sem grudar. Pode separar em 2 partes, para 2 pães grandes ou 4 partes para pães menores.

Coloque a massa numa bancada e abrir com o rolo, se quiser, recheie nessa hora e enrole, coloque em uma forma untada com margarina e farinha, deixe descansar até crescer por mais ou menos 1 hora.

Coloque em forno preaquecido a 180°C e deixe assar por mais ou menos 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52979-pao-facil-com-ou-sem-recheio.html>