# PÃO DELÍCIA DA TIA AURINHA.

## INGREDIENTES

3 ovos inteiros

1 copo (180 ml) óleo de soja, ou de sua preferência

3 copos (540 ml) água morna

4 colheres cheias de leite em pó

2 sachês (20g) fermento biológico seco instantâneo

1 copo americano (180ml) de açúcar cristal

1 queijo ralado (50g)

1/2 colher (café) de sal

1 colher cheia de manteiga

900 g de trigo aproximadamente (dependendo do clima pode precisar de mais ou de menos)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, 3 ovos inteiros, 1 copo (180 ml) óleo de soja, ou de sua preferência; juntamente com 3 copos (540 ml) água morna, não fervente; 4 colheres cheias de leite em pó, 2 sachês (20g) fermento biológico seco instantâneo, 1 copo americano(180ml) açúcar cristal, 1 queijo ralado (50g) , 1/2 colher (café) sal.

Misture tudo por 5 minutos em velocidade (baixa), até formar um creme homogêneo. Em seguida, em um recipiente despeje o conteúdo da massa e acrescente uma colher cheia de manteiga, misture até derreter.

Com delicadeza, adicione aos poucos o equivalente a (900g) de trigo (dependendo do clima pode precisar de mais ou de menos), mexendo até formar bolotas de ar.

Deixe descansar por um período de 30 min ou até dobrar de volume.

Após o descanso misture manualmente por 10 minutos, e em formas pré-untadas e enfarinhadas, adicione a massa a 1/3 da forma, e espere descansar por mais 30 minutos.

Com o forno preaquecido a 180ºC, com cuidado asse o pão por aproximadamente 40 min ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53124-pao-delicia-da-tia-aurinha.html