

PÃO RÁPIDO DE GELADEIRA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 colher de sopa açúcar cheia
- 1 colher de sopa de sal rasa
- 1 copo americano de óleo
- 2 copos (de requeijão 250 g) de leite morno
- 50 g de fermento
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno com o sal, o açúcar e um pouco de farinha de trigo.

Adicione os ovos. Misture tudo e acrescente o restante dos ingredientes.

Amasse bem até que a massa fique lisa.

Enrole os pães. Coloque em assadeiras, envolva-as em sacos plásticos bem fechados.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Retire do plástico e coloque para assar em fogo baixo por 10 minutos.

Aumente o fogo até que os pães fiquem corados.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53160-pao-rapido-de-geladeira.html>