

PÃO-DE-LÓ SALGADO

INGREDIENTES

4 ovos
100 ml de leite
100 ml de óleo
2 sachê de sazón marron
1/2 colher de sal
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento para paes
2 colher de margarina
4 tomates
1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque os ovos, o leite, o óleo, o sachê de sazón e o sal, bata até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela e misture o trigo aos poucos.

Por último coloque o fermento.

Reserve em uma travessa redonda unte com margarina corte os tomates em rodela e espalhe-os no fundo.

Polvilhe o sazón em cima, depois jogue as ervilhas e cubra com a massa reservada.

Leve ao forno médio (180°) por 20 minutos.

Desenforme ainda quente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53774-pao-de-lo-salgado.html>