

# PÃO DO MARCELO

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 copos de água morna  
1 copo de óleo  
1 colher pequena de sal  
50 g de fermento biológico  
4 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador.

depois de tudo batido coloque numa tigela 1 kg farinha trigo e despeje o líquido e mexa com a mão.

Depois coloque mais um pouco de farinha de trigo até dar o ponto de massa soltando nas mãos, deixe descansar mais ou menos 1 hora.

Depois é só dividir a massa em 4 partes.

Modele do seu jeito ou recheie com queijo, tomate, presunto da forma que quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54415-pao-do-marcelo.html>