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