PÃO DELÍCIA BAHIANO

INGREDIENTES

950 g de farinha de trigo sem fermento

3 copos (americano) de leite

3 sachês de fermento biológico instantâneo seco (30 g)

9 colheres (sopa) de óleo

6 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (chá) de sal

6 ovos

margarina

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes exceto a farinha de trigo no liquidificador por 3 minutos

O leite deve ser morno para frio

Depois em uma vasilha grande misture o líquido com a farinha de trigo mexendo até obter uma mistura homogênea e de textura mole

Deixe a massa descansar por 1 hora em um local fechado para que ela dobre de tamanho

Em assadeiras untadas, passe margarina nas mãos e faça bolinhas deixando um espaço de um dedo entre cada bolinha

Deixe descansar por mais 30 minutos

Após assado se quiser pincele com margarina derretida e jogue queijo ralado por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/837-pao-delicia-bahiano.html