PÃO DE FORMA RÁPIDO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal

360 ml de água ou leite

3 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 pacote de 10 g de fermento em pó para pão

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

2 ovos

1/2 xícara (chá) de castanhas-do-Pará picadas (opcional)

1/2 xícara (chá) de uvas passas sem sementes (opcional)

MODO DE PREPARO

Aqueça a água ou leite com as 2 colheres de manteiga/margarina (para derreter a manteiga) e reserve

Em um recipiente coloque os ingredientes secos (farinha, sal, açúcar e fermento) e misture bem

Faça um buraco no meio dos ingredientes secos e acrescente nele os dois ovos ligeiramente batidos

Em seguida, misture levemente os ovos na farinha

Vá adicionando aos poucos a água/leite com a manteiga/margarina derretida, que deve estar morno (não precisa esquentar muito, se a manteiga/ margarina estiverem em temperatura ambiente)

Mexa tudo até dissolver os grumos da farinha

Acrescente as castanhas picadas e a uva passa sem sementes e deixe descansar por 30 minutos

Preaqueça o forno por 5 minutos a 180

Coloque a massa em uma forma de 30 cm própria para pão de forma, previamente untada e enfarinhada

Leve para assar no forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8857-pao-de-forma-rapido.html