BAURU PAULISTA

INGREDIENTES

1 xícara de leite morno

1 envelope de fermento biológico

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 ovo inteiro

1 xícara de óleo

3 1/2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento biológico no leite morno

Na batedeira acrescentar à mistura anterior o restante dos ingredientes, com exceção da farinha de trigo

Acrescente a farinha aos poucos até começar a grudar nas espátulas da batedeira

Acrescente o restante da farinha aos poucos e sove a massa com as mãos

Deixar descansar por 30 minutos ou até dobrar de tamanho

Divida a massa em 6 partes

Abra a massa com auxílio de um rolo ou com as mãos e recheie a gosto

Salpique com orégano para decorar

Asse em forno preaquecido por 30 minutos a 200

Sugestão de recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9270-bauru-paulista.html