PÃO SEM SOVAR

INGREDIENTES

2 ovos

300 ml leite morno

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

2 colheres (sopa) de margarina

10 g ou uma colher (sopa) de fermento biológico seco

500 g farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes menos a farinha de trigo até ficar homogêneo

A massa fica mole e grudenta, não dá para modelar

Cubra com um pano de prato e deixe descansar num local abafado por uns 30 minutos (a massa quase dobra de volume)

Asse por 40 a 50 minutos no forno preaquecido a 180° C até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1339-pao-sem-sovar.html