# PÃO CASEIRO SEM SOVAR

## INGREDIENTES

250 ml de leite morno

1 ovo

1 colher (chá) de sal

120 ml de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 envelope de fermento pra pão

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada

## MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes menos a farinha de trigo, por 2 minutos

Não precisa sovar

Cubra com um pano deixe descansar por 30 minutos dentro do forno do fogão desligado

Polvilhe parmesão e ervas desidratadas

Leve ao forno preaquecido a 180° C graus por aproximadamente 30 minutos ou até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1974-pao-caseiro-sem-sovar.html