

# PÃO DE FORNO

## INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de leite morno

1/2 xícara de manteiga

1/4 de xícara de óleo

3 colheres (sopa) de açúcar

3 ovos

1/2 xícara (chá) de sal

1 pacote de queijo ralado (reserve um pouco para polvilhar)

1 pacote de fermento biológico (10 g)

## MODO DE PREPARO

Primeiro bata no liquidificador os ovos, manteiga, açúcar, sal, óleo e leite morno por 5 minutos

Desligue e acrescente o queijo ralado e o fermento

Despeje numa batedeira o conteúdo que você bateu, e aos poucos vá acrescentando a farinha de trigo, até a massa ficar homogênea e cremosa

Unte uma forma com manteiga e farinha

Despeje a massa na forma e leve para assar no forno preaquecido em 200

Derreta uma colher de sopa de manteiga e pincele sobre o pão pronto

Depois polvilhe o queijo ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11114-pao-de-forno.html>