

# PÃO DELÍCIA DE FORMA

## INGREDIENTES

- 7 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento biológico
- 2 ovos inteiros
- 1 xícara não cheia de óleo de soja
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 xícaras de chá bem cheias de leite morno

## MODO DE PREPARO

Aqueça o leite sem deixar ferver

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha de trigo e bata por aproximadamente 3 minutos

Despeje a mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo com uma colher de pau ou na batedeira, até que fique uma massa lisa e homogênea

Unte as formas e coloque a massa

Deixe descansar dentro do forno desligado até dobrar o volume

Aqueça o forno por 3 minutos

Coloque as formas no forno e asse por 15 minutos em forno fraco e mais 15 minutos em forno médio para dourar

Retire do forno para esfriar e passe manteiga ainda quente

Desenforme e polvilhe com queijo ralado se desejar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1271-pao-delicia-de-forma.html>