PÃO DE MASSA MOLE QUE NÃO PRECISA SOVAR, RAPIDINHO FICA PRONTO E É DELICIOSO!

INGREDIENTES

3 sachês de 10 g cada de fermento

3 ovos inteiros

10 colheres de sopa mais o menos cheias de açúcar

1 colher de sobremesa rasa de sal

3 copos de requeijão de leite morno

1 copo de requeijão de óleo ou creme vegetal

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa bacia e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje sobre a farinha que está reservada, mexa bem com uma colher de pau.

Em seguida despeje em uma assadeira grande ou 2 médias, untadas e enfarinhadas.

Deixe descansar por 40 minutos, dentro do forno.

Levar ao forno pré-aquecido, à 200°, até que fique douradinho.

Depois de assado passe manteiga ou creme vegetal.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Obs.: Para que o pão fique ligth, pode substituir o óleo por óleo de girassol ou óleo de canola ou óleo ligth, e a farinha de trigo por farinha integral. Se quiser pode acrescentar na massa, aveia, girassol, granola, uva passas ou frutas cristalizadas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14550-pao-de-massa-mole-que-nao-precisa-sovar-rapidinho-fica-pronto-e-e-delicioso.html