

PÃO DE MILHO

INGREDIENTES

1 xícara de leite morno
4 colheres (sopa) açúcar
10 g de fermento seco
1 colher (sopa) rasa de Sal
2 ovos
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de fubá
4 xícaras de farinha de trigo
leite ou água

MODO DE PREPARO

Junte os três primeiros itens, misture bem e deixe descansar por 30 minutos para formar uma esponja

Em seguida, acrescente os outros ingredientes e misture bem, acrescentando o leite/água até ficar uma massa homogênea

Sove a massa por 20 minutos e divida em quatro

Deixe descansar por 60 minutos, em seguida use um rolo para fazer o formato do pão

Numa forma untada com óleo e farinha coloque os quatro pães deixe descansar por mais 30 minutos

Asse a 180 graus até ficar dourado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/158-pao-de-milho.html>