

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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