

PÃO VEGETARIANO FÁCIL

INGREDIENTES

1 fermento biológico

1 ovo ou 1/2 cenoura previamente batida no liquidificador com o leite (pode ser 1 maçã cozida no lugar da cenoura também)

200 ml de leite vegetal ou de vaca morno, não fervido

400 g farinha de trigo

1 pacote pequeno de azeitona

1 lata de ervilha

alho e cebola a gosto

2 colheres (sopa) de margarina vegetal

1 colher de óleo ou azeite

1 colher (sopa) de açúcar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse com o garfo e o açúcar o fermento

Coloque metade da farinha de trigo e mexa com o garfo

Ponha os temperos e mexa muito bem

A massa deve ficar firme principalmente se for sem ovo e com leite vegetal

Coloque a massa na forma do pão e deixe no forno desligado até dobrar o tamanho

Ponha o pão no forno por 45 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3267-pao-vegetariano-facil.html>