

# PÃO DE MINUTO CILINDRADO

## INGREDIENTES

1 ovo  
4 colheres de óleo  
1 colher de manteiga  
4 colheres de açúcar  
1 colher (café) de sal  
1 ovo  
900 g de trigo  
1 saquinho de fermento em pó biológico seco para pão  
500 ml de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador, menos a farinha de trigo

Coloque na vasilha e vá colocando farinha aos poucos, até desgrudar da mão

Cilindre a massa no cilindro (se você não tiver cilindro, não precisa usar)

Leve ao forno a 180° C, deixe dobrar de volume por 40 minutos ou até dourar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3774-pao-de-minuto-cilindrado.html>