

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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