

# PÃO FÁCIL SEM SOVAR

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 sachê de fermento biológico seco (granulado)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 linguiça calabresa ralada (opcional)

## MODO DE PREPARO

- Esquente o leite junto com a margarina (não precisa ferver) e reserve
- Em uma vasilha, misture todos os ingredientes exceto o leite e a margarina
- Após bem misturado, junte o leite morno com a margarina a essa mistura
- Coloque em uma forma untada e deixe descansar por 30 minutos
- Leve para assar em forno baixo por 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6882-pao-facil-sem-sovar.html>