

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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