

# PÃO DELÍCIA BAHIANO

## INGREDIENTES

950 g de farinha de trigo sem fermento  
3 copos (americano) de leite  
3 sachês de fermento biológico instantâneo seco (30 g)  
9 colheres (sopa) de óleo  
6 colheres (sopa) de açúcar  
3 colheres (chá) de sal  
6 ovos  
margarina  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes exceto a farinha de trigo no liquidificador por 3 minutos

O leite deve ser morno para frio

Depois em uma vasilha grande misture o líquido com a farinha de trigo mexendo até obter uma mistura homogênea e de textura mole

Deixe a massa descansar por 1 hora em um local fechado para que ela dobre de tamanho

Em assadeiras untadas, passe margarina nas mãos e faça bolinhas deixando um espaço de um dedo entre cada bolinha

Deixe descansar por mais 30 minutos

Após assado se quiser pincele com margarina derretida e jogue queijo ralado por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/837-pao-delicia-bahiano.html>