

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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