



RECEITAS DA FIA

Pão de forma de massa mole (sem sovar)

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-forma-de-massa-mole-sem-sovar

Esse pão de massa mole ,feito no liquidificador... e o melhor não precisa sovar. Depois de pronto sirva com aquele cafezinho quentinho hummmm..

Pão de forma de massa mole (sem sovar)

 50 min

 1 porção

Ingredientes

- 2 ovos inteiros
- 3 colheres de (sopa)de açúcar
- 1 sachê de fermento seco instantâneo para pão (10gr)
- 240 ml de água morna
- 1/2 xícara de (chá) de óleo
- 1 colher (café) de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador, ovos, açúcar, fermento, água, óleo, sal.
2. Peneire a farinha de trigo e reserve.
3. Coloque em uma bacia e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos e misturando bem, até dar o ponto de massa mole.
4. Tampe a massa e deixe crescer até dobrar de volume.
5. Após o tempo de crescimento, coloque a massa em forma para pão de forma untada e enfarinhada.
6. Leve ao forno pré aquecido até o pão dourar.
7. Sirva com café quentinho.

www.receitasdafia.com