



RECEITAS DA FIA

Pãozinho sem sovar

www.receitasdafia.com/receitas/paozinho-sem-sovar

Delicioso pão sem sovar, sirva com café bem quentinho. Anote a receita!

Pãozinho sem sovar

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 [ovo](#)
- 1/2 xícara de óleo
- 2 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 10 g de fermento biológico seco
- 250 ml de [leite](#) morno
- 2 e 1/2 xícara de [farinha de trigo](#)
- Manteiga para passar por cima do pão

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador o ovo, óleo, açúcar, sal, leite, fermento e bata bem.
2. Transfira para uma bacia e vai acrescentando a farinha de trigo aos poucos.
3. Misturar bem, até a massa ficar lisa e pegajosa
4. Unte uma forma e despeje a massa.
5. Deixe crescer até dobrar de volume.
6. Leve ao fogo até ficar dourado.
7. Passe manteiga por cima do pão ainda quente.
8. Sirva com café quentinho!

www.receitasdafia.com