

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/677-pao-delicia-bahiano.html>