

Pão Ultra-Rápido



- 150ml de leite
- 150ml de água morna
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) azeite
- 1 colher (chá) de sal
- 600g de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Colocar todos os ingredientes, à temperatura ambiente e por esta ordem, na cuba da máquina de fazer pão. Iniciar o programa ultra-rápido II (58 minutos), cor médio.

MEDIDAS: Usar a colher medidora que vem com a máquina.

Receita publicada em <http://deliciasecompanhia.blogspot.com>