



Pão



16 MIN



FÁCIL



20 UNIDADES



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 450 g de farinha com fermento
- 80 g de açúcar
- 80 g de manteiga amolecida
- 2 c. de chá de fermento em pó
- Pitada de sal
- 130 g de leite
- 2 ovos
- Papel vegetal q.b.

## Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2º Coloque todos os ingredientes na panela, pela ordem descrita, e programe 45 segundos na velocidade 5.
- 3º Forre um tabuleiro com papel vegetal e, com a ajuda de uma colher, disponha montinhos de massa (com cerca de 35 g cada) sobre o mesmo.
- 4º Leve ao forno durante 15 minutos.