PÃO DE FORMA SEM SOVAR DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite morno

2 ovos

1/2 xícara de oleo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

10 g fermento seco biologico ou 2 tabletes de fermento fresco

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 1 minuto no liquidificador

Coloque numa forma de pão de forma e deixe descansar coberto por pano umido por 30 minutos em dia quente e 1 hora em dia frio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1576-pao-de-forma-sem-sovar-de-liquidificador.html