

PÃO CASEIRO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 copos (tipo requeijão) de leite morno
- 1/2 copo (tipo requeijão) de óleo
- 2 tabletes de fermento biológico para pão
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo.

Em uma vasilha grande adicione a farinha de trigo.

Despeje a mistura do liquidificador e misture muito bem.

Vá sovando a massa até ficar cheia de burachinhos.

Se necessário, acrescente mais trigo.

Faça os os pães.

Coloque-os em uma assadeira untada e polvilhada.

Bata a gema por um garfo e pincele sobre os pães.

Deixe descansar até que os pães dobrem de volume (aproximadamente 35 minutos).

Leve ao forno médio (180° C) preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Desligue o forno e deixe o pão esfriar dentro do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20413-pao-caseiro-no-liquidificador-2.html>