

PÃO DE ASSADEIRA RÁPIDO SEM SOVAR NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite morno, aproximadamente 500 ml
- 3 ovos
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 copo (americano) de óleo, aproximadamente 70 ml
- 2 colheres rasas de manteiga
- 1 sachê de fermento biológico químico
- 700 g de farinha de trigo sem fermento, aproximadamente 6 xícaras
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os 6 primeiros ingredientes por 3 minutos.

Em seguida, deixe descansar por 7 minutos para o fermento agir.

Coloque em uma vasilha o líquido do liquidificador, acrescente os ingredientes restantes (trigo, sal e queijo ralado).

Com uma colher de pau, mexa bem até dissolver toda a farinha de trigo.

A consistência da massa fica mais grossa que requeijão cremoso, se necessário, para chegar a essa consistência, acrescente farinha aos poucos até chegar na consistência correta.

Não é necessário sovar a massa.

Em seguida, deixe a massa descansar por 20 minutos e depois transfira para a assadeira untada com óleo e farinha de trigo.

Em seguida, deixe descansar por 30 minutos coberto com plástico filme ou pano.

Faltando 15 minutos para terminar o descanso da massa, ligue o forno em potência alta a 200° C e no término dos 30 minutos, coloque para assar.

Dependendo da potência do forno, leva de 20 a 30 minutos para assar.

Retire do forno, deixe ficar morno e pincele manteiga.

Polvilhe queijo ralado em cima e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21508-pao-de-assadeira-rapido-sem-sovar-no-liquidificador.html>