

PÃO DE LIQUIDIFICADOR (DE ERVAS E QUEIJO)

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de farinha de trigo (pode substituir por farinha de arroz)

3 ovos

1/2 xícara de chá de azeite

1/2 xícara de chá de óleo (de preferência o de girassol)

100 g de queijo ralado (mussarela ou queijo ralado de saquinho)

2 colheres de sopa de ervas (orégano, cebolinha, salsinha, etc)

1 colher de sopa de fermento químico

2 xícaras de leite

MODO DE PREPARO

Preaquecer o forno.

Bater os ovos, o leite, o sal, o óleo e o azeite, no liquidificador.

Ir adicionando a farinha aos poucos, direto no liquidificador.

Desligar e despeje a massa em uma tigela.

Juntar as ervas e o queijo (reservar uma pequena quantia) e depois fermento.

Untar e enfarinhar a assadeira (usei a de pão de forma retangular).

Despejar a massa com cuidado.

Depois, polvilhar o restante do queijo por cima.

Levar ao forno a 200°C por 35 minutos.

Antes de tirar do forno checar com o palito se a massa está cozida, se o palito sair limpo pode desligar o forno.

A massa é bem líquida durante o preparo, depois de pronta fica fofa por dentro e crocante por fora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26852-pao-de-liquidificador-de-ervas-e-queijo.html>