

PÃO DE LIQUIDIFICADOR DA SISSI (SALGADO)

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de leite morno

1/2 xícara de óleo

2 ovos

1 envelope de fermento biológico seco

3 xícaras de farinha

1 colher rasa (chá) de sal

Queijo ralado, muzzarela em pedaços ou ralada e orégano a vontade

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os 4 primeiros ingredientes e reservar.

Em uma vasilha misturar a farinha de trigo, o sal, o queijo ralado, a muzzarela e o orégano e sobre eles despejar a mistura do liquidificador.

Misturar bem a massa com uma colher de pau ou uma que seja firme.

Colocar em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo

Deixar crescer por 20 a 30 minutos.

Assar em forno médio e preaquecido por 30/40 minutos até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32141-pao-de-liquidificador-da-sissi-salgado.html>