

PÃO DE LIQUIDIFICADOR DA SISSI (DOCE)

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 de trigo
- 1 colher rasa (chá) de sal
- 1/4 xícara de açúcar
- 1 pacotinho de coco ralado branco ou queimado

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os 4 primeiros ingredientes e reservar.

Em uma vasilha misturar a farinha, o sal, o açúcar e o coco ralado e, sobre eles, despejar a mistura do liquidificador.

Mexer bem com uma colher de pau ou uma que seja bem firme.

Despejar a massa em uma assadeira média (redonda ou com um furo no meio) já untada e polvilhada com farinha de trigo.

Deixar crescer por 20 a 30 minutos.

Assar em forno médio e preaquecido por aproximadamente 30 a 40 minutos, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32142-pao-de-liquidificador-da-sissi-doce.html>