

PÃO DE LINGUIÇA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

2 ovos

250 ml de leite

1 colher de sobremesa de açúcar

1/2 xícara de azeite

30 g de fermento biológico

1 colher de café de sal

250 g de linguiça curada fatiada

MODO DE PREPARO

Separe a linguiça e a farinha e bata os demais ingredientes no liquidificador.

Coloque a farinha em um recipiente e vá acrescentando o líquido do liquidificador aos poucos, até a massa ficar homogênea. A massa vai ficar grudenta.

Em um refratário fundo, untado, coloque uma pequena camada de massa e forre com a linguiça fatiada. Proceda desta forma até terminar a massa e a linguiça. Ajeite a massa no formato desejado com uma colher de pau, escondendo toda a linguiça.

Coloque no forno preaquecido na temperatura de 200°C (baixo) por 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33421-pao-de-linguica-de-liquidificador.html>