

PÃO DE SAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 copo (americano) de leite morno
- 3 copos (americano) de água morna
- 1 colher (sopa) cheia de margarina
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 sachê de fermento seco
- 1 e 1/2 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha de trigo .

Despeje a mistura em uma vasilha e acrescente a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto.

Sove a massa e deixe descansar até que dobre de volume.

Sove a massa novamente e enrole os pães, deixe descansar até os pães crescerem.

Asse em forno médio até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34198-pao-de-sal-de-liquidificador.html>