

PÃO DE LIQUIFICADOR

INGREDIENTES

800 ml de água morna

1/3 xícara de óleo

1 colher de sopa de sal

1 ovo inteiro

1 envelope de fermento de pão

1 kg de trigo (mais ou menos)

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador com exceção da farinha de trigo.

Em seguida coloque em uma bacia e acrescente o trigo aos poucos, aproximadamente 1 kg.

A massa deverá ficar mole, apenas misture com uma colher de pau.

Unte a forma, coloque a massa e espere crescer até dobrar de volume. Asse em forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38081-pao-de-liquificador.html>