

PÃO DE LIQUIDIFICADOR SIMPLES E MARAVILHOSO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara e 1/4 de leite morno

1/4 de xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 pitadinha de sal

3 xícaras de farinha de trigo

1 sachê de fermento para pão granulado (10 g)

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture os ovos, o leite morno, o óleo, o açúcar e o sal. Bata por 1 minuto e meio.

Depois, coloque tudo num recipiente e acrescente duas das xícaras de farinha de trigo. Misture bem com uma colher de pau e, logo em seguida, acrescente a última xícara de farinha e o fermento. Misture novamente.

A massa vai ficar mole, mas é assim mesmo. Coloque em uma forma (de 25 cm) untada e deixe crescer por aproximadamente 30 minutos.

Depois ponha para assar até que fique dourado.

Retire do forno, passe um pouco de manteiga e polvilhe queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41793-pao-de-liquidificador-simples-e-maravilhoso.html>