TRANÇA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 lata de leite moça

1 lata de agua da mesma medida do leite moça

1/2 lata de olho a mesma medida do leite moça

3 ovos

1 pitada de sal

1 kg de farinha

50 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes no liquidificador menos a farinha bata bem ate disolver bem o fermento.

Depois dispeije a calda do liquidificador numa vasilha funda e coloque a farinha as poucos e vai misturando a farinha com uma colher até você não conseguir mexer mais a massa com a culher de pau.

Depois continue colocando o resto da farinha e mexendo com a mão até soltar da sua mão.

Sove bem a massa e depois parta-a em duas.

Pegue uma parte da massa e corte a em 3.

Faça rolinhos com a massa e asim sucesivamente e trance a massa.

Coloque a para descansar por 1 hora ou até dobrar a massa.

Leve para assar e decore a como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43741-tranca-de-liquidificador.html