

TRANÇA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 lata de leite moça
- 1 lata de água da mesma medida do leite moça
- 1/2 lata de óleo 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 até dissolver bem o fermento.

Depois despeje a calda do liquidificador numa vasilha funda e coloque a farinha aos poucos e vá misturando a farinha com uma colher até você não conseguir mexer mais a massa com a colher 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 assim sucessivamente e trança 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>