

PÃO FOFINHO DE FARINHA INTEGRAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite morno

3 ovos

½ xícara de chá de óleo

1 colher sopa de açúcar

1 colher de sopa rasa de sal

2 tabletes de fermento para pão

3 xícaras de chá farinha integral

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite morno, ovos, óleo e o fermento esfarelado até ficar uma massa homogênea. Adicione o açúcar e o sal e bata mais um pouco. Coloque a farinha peneirada em um refratário médio e misture o líquido mexendo até que a massa fique lisa e faça bolhas.

Unte uma forma de bolo Inglês média e despeje a massa.

Preaqueça o forno em 150°C.

Espere a massa dobrar de volume e depois leve ao forno a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/43792-pao-fofinho-de-farinha-integral-de-liquidificador.html>