

PÃO DE LIQUIDIFICADOR SEM LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

2 copos (tipo requeijão) de água morna

1 copo (tipo requeijão) de óleo

1 copo (tipo requeijão) de açúcar

1 pitada de sal

½ pacote de fermento biológico seco

½ pacote (500 g) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de peru

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata os ovos, a água morna, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento.

Em um recipiente, peneire a farinha e reserve.

Despeje a massa batida no liquidificador sobre a farinha e mexa bem, até formar uma massa uniforme.

Deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

Pique o peito de peru.

Unte uma forma de 25 x 35 cm com óleo e farinha.

Coloque a metade da massa, na forma, com ajuda de uma colher.

Coloque metade do peito de peru sobre essa massa.

Coloque o restante da massa por cima.

Preaqueça o forno.

Leve para assar em forno médio, por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44972-pao-de-liquidificador-sem-leite.html>