

PÃO SIMPLES DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 colheres de chá de açúcar
- 10 gramas de fermento biológico
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 4 xícaras de chá de água morna
- 1 ,5 kg de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Bater os 6 primeiros ingredientes no liquidificador.

Coloque em uma tigela aberta e crescente, alternando, a farinha de trigo aos poucos, misturando com as mãos limpas.

Quando a massa já estiver formado uma bola e sem grudar das mãos divida-a em 2 partes e trabalhe muito bem a massa sobre a mesa.

Deixe descansar por 40 minutos.

Após esse tempo faça bolinhas e coloque em formas untadas e enfarinhada.

Deixe descansar por mais 50 minutos, depois asse-os em forno quente.

Quando tiver dourado por cima está bom.

Opção: passe manteiga por cima ainda quente e polvilhe com queijo parmesão ralado e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46948-pao-simples-de-liquidificador.html>