

PÃO DE LEITE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite morno
- 1/4 xícara de óleo
- 3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
- 1 colher (café) rasa de sal
- 1 envelope de fermento biológico seco
- 1 ovo
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes (menos a farinha de trigo), no liquidificador.

Despeje numa bacia e acrescente a farinha de trigo.

Bata bem até que a massa fique bem uniforme, criando bolhas.

Coloque numa forma untada e enfarinhada.

Deixe descansar por 20 minutos.

Asse em forno quente por 20 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46973-pao-de-leite-de-liquidificador.html>