

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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