PÃO DE LIQUIDIFICADOR (MASSA MOLE)

INGREDIENTES

3 xícaras de água morna.

3 envelopes de fermento biológico.

1 envelope de melhorador de massa (opcional)

3 colheres de sopa de óleo.

3 colheres de sopa de açúcar.

1 colher de sopa de sal.

2 ovos inteiros.

1 kg de farinha de trigo.

MODO DE PREPARO

Bater rapidamente no liquidificador a água morna, fermento biológico, melhorador de massa, óleo, açúcar, sal e o ovo. Coloque o conteúdo do liquidificador numa vasilha grande e aos poucos vá colocando a farinha de trigo e com uma colher grande, vá mexendo bem por aproximadamente 5 minutos. A massa fica meio mole mesmo.

Unte um pirex ou tabuleiro , coloque a massa, deixe descansar por aproximadamente 20 minutos e leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos ou até que fique coradinho. O tempo do forno dependerá do tipo de fogão.

Nota: Você pode acrescentar cenoura ou beterraba cozidas e em cubinhos etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48253-pao-de-liquidificador-massa-mole.html