O PÃO DO BETÃO (LIQUIDIFICADOR)

INGREDIENTES

4 ovos

1 copo de leite

1/2 copo de óleo

1/2 colher de açúcar

1 pitada de sal

1 envelope de fermento biológico (fleischmann)

1/2 kg farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção da farinha de trigo, por aproximadamente 4 minutos.

Despeje em uma vasilha e junte a farinha aos poucos, até dar o ponto.

Deixe descansar por 1 hora.

Leve ao forno preaquecido em 180°C por cerca de 20 minutos.

Desenforme e aprecie. Maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56194-o-pao-do-betao-liquidificador.html