PÃO DE LIQUIDIFICADOR FOFINHO

INGREDIENTES

1 ovo

1/2 xícara de óleo (120 ml)

2 colheres (sopa) açúcar

250 ml de leite morno

1 colher (café) de sal

10 g de fermento seco (biológico)

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador exceto a farinha (o leite tem que ser morno, se for quente o fermento não fermenta)

Vá mexendo com uma colher

Misture bem

Unte a forma com farinha e manteiga e com a ajuda de uma colher coloque a massa na forma

Deixe a massa descansar em um lugar quentinho por 40 minutos

Não ultrapasse o tempo de descanso, pois a massa pode selar na hora em que estiver assando

Após o tempo de descanso, coloque para assar

Não é necessário preaquecer o forno

Se quiser que ele cresca mais um pouco no forno, deixe assar na temperatura mais baixa

Asse na temperatura de 180° C até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/880-pao-de-liquidificador-fofinho.html