

PÃO DELICIOSO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3/4 xícara de leite

1 ovo

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (café) de sal

1 tablete de fermento fresco

1 1/2 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

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

Em uma tigela misture os ingredientes batidos à farinha de trigo e mexa bem com uma colher; a massa fica mole

Unte uma forma com margarina e polvilhe farinha de trigo; a forma pode ser própria para pão ou a de pudim

Passe a massa para essa forma, cubra com um pano de prato ou plástico filme e deixe a massa crescer durante 1 hora dentro do forno

Próximo do término do tempo, preaqueça o forno a 180

Coloque o pão para assar na temperatura de 180

Aguarde esfriar um pouco e desenforme

Se preferir, acrescente à massa bacon frito, torresmo ou recheie com mussarela, presunto, tomate e orégano

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10931-pao-delicioso-de-liquidificador.html>