

PÃO DE LIQUIDIFICADOR SEM FARINHA! MUITO FOFINHO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de leite em pó

2/3 xícara (chá) de goma de tapioca

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento químico em pó – para bolos

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até misturar.

Despeje na fôrma untada e enfarinhada e salpique linhaça, ervas ou queijo ralado por cima da massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C até dourar (aproximadamente 30 minutos)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13097-pao-de-liquidificador-sem-farinha-muito-fofinho-e-delicioso.html>