

PÃO DE MILHO DE LATINHA, FEITO NO LIQUIDIFICADOR! MUITO FÁCIL E SABOROSO!

INGREDIENTES

2 ovos
100ml de leite
1 lata de milho verde escorrido
1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
10g de fermento biológico seco
farinha de trigo (aproximadamente 900g)
margarina e fubá (para untar e polvilhar)
1 gema com 2 colheres de sopa de leite (para pincelar)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o milho verde escorrido, o leite condensado, a margarina e o sal, por 3 minutos.

Acrescente o fermento biológico seco e bata rapidamente, só para misturar.

Despeje o conteúdo do liquidificador em uma tigela grande e acrescente a farinha de trigo, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos, mas continuar úmida.

Sove a massa até ela ficar lisa e homogênea (aproximadamente 15 minutos).

Modele bolinhas com a massa e passe a parte de baixo das bolinhas no fubá.

Coloque as bolinhas em uma forma untada com margarina e polvilhada com fubá.

Cubra a forma com um pano de prato limpo e deixe os pães crescerem até dobrarem de volume.

Pincele os pães com a gema e o leite e polvilhe com fubá.

Leve ao forno preaquecido a 180°C até os pães dourarem.

Retire do forno, espere esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13226-pao-de-milho-de-latinha-feito-no-liquidificador-muito-facil-e-saboroso.html>