

PÃO DE LIQUIDIFICADOR, MASSA DELICIOSA! PRA NUNCA MAIS GASTAR DINHEIRO COM PADARIA!

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara e 1/4 de leite morno
- 1/4 de xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 pitadinha de sal
- 3 xícara de farinha de trigo
- 1 sachê de fermento para pão granulado (10 g)

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture: os ovos, o leite morno, óleo, açúcar e o sal.

Bata por 1 minuto e 30 segundos.

Depois coloque tudo num recipiente e acrescente duas das xícaras de farinha de trigo misture bem com uma colher de pau, logo em seguida na última xícara misture o fermento e acrescente a mistura.

A massa vai ficar mole, mas é assim mesmo. Coloque em uma fôrma e deixe crescer 30 minutos.

Depois coloque pra assar até dourar.

Retire do forno e passe um pouco de manteiga e polvilhe queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13427-pao-de-liquidificador-massa-deliciosa-pra-nunca-mais-gastar-dinheiro-com-padaria.html>