

PÃO DE CALABRESA DE LIQUIDIFICADOR, FACINHO DE FAZER!

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de Leite
- 2 colheres (sopa) de Manteiga
- 2 Ovos
- 2 xícaras (chá) de Farinha de Trigo
- 1 colher (chá) de Açúcar
- 1 colher (sopa) de Fermento Químico em Pó
- 100g de Linguiça Calabresa (triturada)
- Sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

No Liquidificador adicione o leite, ovos, manteiga e bata bem até ficar homogêneo.

Adicione o açúcar, uma pitada de sal e adicione a farinha de trigo aos poucos até virar uma massa lisa e uniforme.

Adicione o fermento e a linguiça calabresa e misture a massa com uma colher.

Despeje a massa em forminhas (cupcake ou empadas) untadas e enfarinhadas e leve para assar por cerca de 30 minutos em forno pré-aquecido a 200°C

Espere esfriar um pouco antes de desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13499-pao-de-calabresa-de-liquidificador-facinho-de-fazer.html>