

PÃO QUENTINHO DE LIQUIDIFICADOR, ESSA RECEITA VOCÊ VAI AMAR!

INGREDIENTES

1 xícara de chá de água morna

1 ovo

1 gema para pincelar

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de óleo

30 gramas ou 2 tabletes de fermento biológico

1 colher de chá de sal

5 xícaras de chá de farinha de trigo ou até dar ponto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna.

Em um liquidificador bata todos os ingredientes exceto a farinha.

Depois em uma vasilha despeje a mistura e vá acrescentando a farinha aos poucos e amasse bem até que fique homogênea.

Deixe descansar por 30 minutos.

Molde os pãezinhos do formato que desejar e pincele a gema batida por cima.

Asse em forno quente por cerca de 30 minutos.

Dica: Fica muito gostoso se recheados com frios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13594-pao-quentinho-de-liquidificador-essa-receita-voce-vai-amar.html>