

PÃO BOLINHA DE LIQUIDIFICADOR, AQUELE PÃOZINHO CASEIRO FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

250 ml de leite morno
2 ovos
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colher (sopa) de sal
5 gramas, ou 1/2 pacotinho de fermento biológico seco
40ml de óleo
1 colher rasa (sopa) de margarina ou manteiga
600g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos no liquidificador, adicione o leite, o açúcar, o sal, o fermento, o óleo e a manteiga.

Bata até misturar tudo e despeje essa mistura numa tigela.

Em seguida vá adicionando a farinha de trigo aos poucos e vá amassando a massa. Sove até que a massa fique bem lisa e homogênea.

Após isso, cubra a massa com um pano e deixe-a descansar por 20 minutos.

Passado esse tempo, modele a massa como preferir.

DICA: Eu gosto de fazer bolinhas, pois é mais fácil e mais rápido. Acomode em uma forma, untada e enfarinhada, deixando um espaço para que possam crescer.

Cubra com um pano levemente úmido e deixe a massa descansar por mais 50 minutos.

Em seguida leve para assar no forno a gás em 200°C ou no forno elétrico a 180°C.

DICA: Para essa receita não precisa preaquecer o forno.

Deixe assar por cerca de 30 minutos ou até que fiquem douradinhos.

OBS: Rende aproximadamente 24 pãezinhos pequenos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14063-pao-bolinha-de-liquidificador-aquele-paozinho-caseiro-facil-e-delicioso.html>