

PÃO INTEGRAL DE MASSA MOLE! FEITO NO LIQUIDIFICADOR, FACINHO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo branca

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de aveia

2 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) rasa de sal

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite morno

1 envelope de fermento para pão (10 g)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador: leite, ovos, açúcar, sal, óleo e o fermento.

Despejar em um recipiente com as farinhas e a aveia, misturar bem (massa mole).

Colocar em assadeira retangular (35 cm) ou forma para pão (30 cm) untada e enfarinhada.

Descansar por aproximadamente 1 hora, até dobrar de volume.

Assar em forno preaquecido por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14104-pao-integral-de-massa-mole-feito-no-liquidificador-facinho-e-delicioso.html>