

PÃO FOFINHO DE LIQUIDIFICADOR! SUPER FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 tabletes de fermento p/ pão
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 copo (dos de requeijão) de água morna
- ½ copo (dos de requeijão) de óleo
- 500 gramas de farinha de trigo aproximadamente

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes menos o trigo.

Passa a mistura para uma tigela grande e acrescenta cerca de 500g de farinha de trigo aos poucos e sova até desgrudar das mãos.

Cubra a massa com um pano e deixe crescer por 1 hora em local seco e sem vento (dentro do forno é uma boa pedida).

Passado o tempo de descanso enrole os pães e deixe crescer novamente por 20 minutos.

Unte uma forma de sua preferência com manteiga e farinha de trigo, coloque os pãezinhos e leve ao forno pré-aquecido em 180º até a casca estar douradinha!

Dica: Caso queira, antes de colocar para assar pincele todos os pães com gema batida, a casca fica bem douradinha e crocante!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14632-pao-fofinho-de-liquidificador-super-facil-e-delicioso.html>