

PÃO DE MASSA MOLE QUE EU FAÇO SEMPRE! RAPIDINHO NO LIQUIDIFICADOR, FICA PERFEITO!

INGREDIENTES

- 3 sachês de 10 g cada de fermento
- 3 ovos inteiros
- 10 colheres de sopa mais o menos cheias de açúcar
- 1 colher de sobremesa rasa de sal
- 3 copos de requeijão de leite morno
- 1 copo de requeijão de óleo ou creme vegetal
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa bacia e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje sobre a farinha que está reservada, mexa bem com uma colher de pau.

Em seguida despeje em uma assadeira grande ou 2 médias, untadas e enfarinhadas.

Deixe descansar por 40 minutos, dentro do forno.

Levar ao forno pré-aquecido, à 200°, até que fique douradinho.

Depois de assado passe manteiga ou creme vegetal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14775-pao-de-massa-mole-que-eu-faco-sempre-rapidinho-no-liquidificador-fica-perfeito.html>