

PÃOZINHO FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR, FICA DELICIOSO COM AQUELE CAFEZINHO DA TARDE!

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 batatas grandes
- 2 tabletes de fermento (15 g)
- 2 colheres de óleo (sobremesa)
- 1 colher de margarina (sopa)
- 1/2 colher de sal (sobremesa)
- 1/2 copo de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 700 g de farinha de trigo (colocar até não grudar as mãos)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a farinha).

Acrescente farinha e misture em uma vasilha até não grudar nas mãos.

Faça pequenas bolinhas e deixe descansar por 30 minutos embaixo de uma lâmpada acesa.

Leve ao forno médio por 30 a 40 minutos.

Dica: se quiser que a massa bata mais facilmente no liquidificador, aumente a quantidade de óleo para 1 xícara.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15003-paozinho-facil-de-liquidificador-fica-delicioso-com-aquele-cafezinho-da-tarde.html>