

PÃO PRÁTICO DE LIQUIDIFICADOR, FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite morno

2 xícaras (chá) de água

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

1 pitada de sal

2 tabletes de fermento p/ pão

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Você deverá bater todos os ingredientes no liquidificador , menos a farinha

Coloque a farinha em uma vasilha e faça uma depressão no centro

Despeje aos poucos a mistura do liquidificador , mexendo com uma colher de pau, sem sovar

Divida a massa em 3 formas de de 28 x 14 x 7cm untadas com óleo

Deixe descansar por + ou 1 hora ou até dobrar de volume

Leve ao forno pré-aquecido (180°C) por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15093-pao-pratico-de-liquidificador-facil-e-delicioso.html>