

PÃO SALGADO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

360 ml de leite morno

2 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sobremesa) de sal

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

2 xícaras (chá) de linguiça calabresa em cubinhos (pode ser da sua preferência presunto, queijo etc... dá certo com tudo)

MODO DE PREPARO

Comece fritando a calabresa em uma frigideira e, em seguida, coloque

No liquidificador, coloque o leite morno, os ovos, o açúcar, a manteiga e o sal, e bata bem até ficar homogêneo

Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, despeje o líquido do liquidificador e acrescente o fermento, misturando bem com o auxílio de uma colher de pau até se transformar em uma massa com consistência elástica

Em seguida, adicione a calabresa frita e misture até que se incorpore à massa

Coloque a massa em uma forma de bolo inglês untada e enfarinhada e deixe descansar em um local fechado por cerca de 40 minutos ou até dobrar de tamanho

Após isso, leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/314-pao-salgado-no-liquidificador.html>