

PÃO CASEIRO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de leite quente

1/2 xícaras (chá) de óleo

3 colheres (sopa) de açúcar

sal

1 colher (sopa) de fermento biológico

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (use uma pitada de sal), acrescentando a farinha de trigo aos poucos

Deixe a massa descansar por 10 minutos em uma forma untada e enfarinhada

Enquanto isso, aqueça o forno (por 10 minutos), em 180° C

Asse por 30 minutos ou até ficar douradinho por cima

Dica opcional

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/801-pao-caseiro-de-liquidificador.html>