

# PÃO CASEIRO DE LIQUIDIFICADOR SUPERFÁCIL

## INGREDIENTES

400 ml de leite morno  
100 ml de óleo  
10 g de fermento biológico seco  
1 ovo  
3 colheres (sopa) de açúcar  
1/2 colher (sopa) de sal  
1 kg de farinha

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite, o óleo e o fermento

Coloque o ovo, o sal e o açúcar, bata novamente

Em uma vasilha, despeje o líquido do liquidificador e vá adicionando a farinha aos poucos até dar o ponto da massa

Sove até a massa fazer barulhos

Depois, corte a massa pela metade

Estique a massa com um rolo (opcional)

Deixe ela descansando por 2 horas

Ainda com pão quente, passe um pouco de água na casca

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/4202-pao-caseiro-de-liquidificador-superfacil.html>