

Pão de Liquidificador simples

2 unidades



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 ½ xícaras chá de Leite morno
- 2 unidades de Ovos
- 2 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher café de Sal
- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker (10 g)
- 2 colheres sopa de Margarina
- 4 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo

No copo do liquidificador, coloque o leite morno, os ovos, o açúcar, o sal, o Fermento Biológico **Dr. Oetker**, a margarina e bata por 1 minuto. Transfira a mistura para uma tigela e acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo com uma colher até ficar bem homogêneo.

Unte e enfarinhe duas formas de bolo inglês e despeje a massa. Espalhe com uma colher e cubra com um saco plástico limpo (este com óleo ou margarina para não grudar na massa), deixando descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Retire o saco com cuidado.

Pincele uma gema de ovo e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos ou até dourar.