



RECEITAS DA FIA

Pão de Milho de liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-milho-de-liquidificador

Desperte seu lado chef e surpreenda-se ao preparar um irresistível pão de milho no liquidificador! Com uma receita simples e cheia de sabor, cada pedaço deste pão traz consigo a nostalgia de um aroma caseiro e o calor reconfortante de uma cozinha feliz.

Pão de Milho de liquidificador

 30 min

 10 porções

Ingredientes

- 2 [ovos](#)
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 300 ml [leite](#) morno
- 1 sachê ou lata de [milho verde](#) em conserva (sem água)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 10 gramas de fermento biológico seco
- 4 xícaras de chá de [farinha trigo](#) peneirada

Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione os ovos, óleo, leite, milho e bata por 2 minutos.
2. Transfira para um recipiente, adicione o fermento e misture.
3. Acrescente a farinha aos poucos e misture até formar uma massa homogênea.
4. Despeje a massa em uma assadeira untada e deixe descansar por 30 minutos até dobrar de tamanho.
5. Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
6. Após esfriar, desenforme e sirva. Bom apetite!

Veja também:

Confira uma deliciosa receita de [Pão de Abóbora Cabotiá](#).

www.receitasdafia.com