

Pão de liquidificador

<https://sem lactose.com/index.php/2012/06/21/pao-de-liquidificador/>

Última atualização em: 10/08/15

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:45](#)

[00:15](#)

[Baixa](#)

[10](#)

Cheirinho de pão recém saído do forno é uma delícia. Aprenda a fazer esta receita simples para preparar sanduíches ou servir no café da manhã.

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 sachê de fermento biológico granulado
- 1/4 de xícara de leite de coco misturado a 1/2 de xícara de água
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo*

PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha e o fermento, e bata-os ligeiramente.
2. Coloque a mistura de líquidos em uma vasilha e aos poucos vá adicionando a farinha misturada ao fermento e mexendo com uma colher. O resultado será uma massa homogênea e pesada.
3. Unte com óleo e enfarinhe uma forma de pão retangular.
4. Aqueça o forno por 5 minutos na temperatura média e desligue-o. Coloque a massa de pão na forma e leve-a por 40 minutos ao forno aquecido, porém desligado para que a massa cresça.
5. Após o tempo de crescimento, torne a ligar o forno e asse o pão por 15 minutos em temperatura média e mais 15 em temperatura baixa. Ele deve ficar dourado por fora.
6. Retire o pão do forno, deixe-o esfriar por alguns minutos e desenforme-o. Depois de frio, você pode congelá-lo em fatias e reaquecê-lo no forno ou microondas.

- * Você pode usar 1 1/2 xícaras de farinha de trigo branca e 1 1/2 xícaras de farinha de trigo integral. Para quem quer fazer o pão sem glúten, use a mistura de farinha sem glúten que você encontra em lojas de produtos naturais. Eu também gosto de acrescentar a essa mistura uma colher de amaranto ou linhaça. Não altera o sabor e fica super nutritivo.
- Dica: prepare esta [pasta de grão de bico](#) para passar nas fatias deste pão caseiro.