PÃO DE FUBÁ FOFINHO

INGREDIENTES

20 g de fermento biológico seco ou 60 g de fermento biológico fresco

350 ml de leite morno

100 ml de óleo

2 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

500 g de fubá

500 g de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture todos os ingredientes líquidos

Acrescente todo o fubá

Coloque a farinha de trigo aos poucos até dar ponto para sovar

Coloque a massa na mesa e sove até desgrudar das mãos por aproximadamente 5 minutos

Coloque para crescer por 30 minutos

Após crescer, divida a massa em dois pedaços iguais

Abra a massa com um rolo e molde a gosto

Coloque em uma assadeira enfarinhada

Leve para descansar por mais 40 minutos

Asse em forno a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10320-pao-de-fuba-fofinho.html