

PÃO DE MILHO COM AVEIA

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo
1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
1 lata de milho verde escorrido
200 ml de leite morno
2 ovos médios
4 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de fermento biológico seco granulado
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata por dois minutos, o milho, o leite, o azeite e os ovos
Coloque o fermento e bata só para misturar; reserve
Em uma vasilha, coloque a farinha, a aveia, o açúcar, o sal e misture bem
Adicione os ingredientes do liquidificador na farinha
Misture tudo com as mãos; sove bem, pelo menos por uns cinco minutos
Faça dois pães e ponha em duas formas para pães, untadas e enfarinhadas
Deixe descansar até triplicar o tamanho
Leve ao forno preaquecido por 35 minutos, em temperatura de 220
Desenforme, ainda quentes em cima de panos de prato limpos e úmidos
Embrulhe e volte para o forno ainda quente, mas com o fogo apagado; esse processo é para deixar os pães bem macios
Sirva morno ou frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10948-pao-de-milho-com-aveia.html>