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