

PÃO COM FARINHA INTEGRAL E BATATA-DOCE

INGREDIENTES

- 1 saquinho de fermento para pão de 10 g
- 1 copo de água em temperatura ambiente
- 1/2 copo de leite morno
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de chia
- 150 g de batata-doce cozida e amassada
- 1/2 copo de farelo de aveia
- 3 copos de farinha de trigo integral
- 1 copo de farinha de trigo branca

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, adicione os ingredientes e misture

Depois de tudo misturado, coloque na bancada enfarinhada e sove bem.

Volte para a bacia e deixe descansar por 50 minutos

Volte para a bancada e modele os pães.

Coloque na assadeira polvilhada com farinha e deixe descansando por mais 1 hora.

Coloque no forno preaquecido a 165° C por 39 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13675-pao-com-farinha-integral-e-batata-doce.html>