

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>