PÃO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

1 lata de milho verde

1 medida da lata de milho em água

1 medida da lata de milho em leite

1/2 medida da lata de milho em óleo de canola ou de milho

6 colheres (sopa) de açúcar demerara

1 colher (café) de sal

1 medida da lata de milho em fubá

1,5 kg aproximadamente de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, a água, o leite, o açúcar, o fubá, o óleo, o açúcar e o sal

Misture o fermento biológico e a farinha de trigo, acrescente o milho batido com os outros ingredientes

Sove a massa até obter uma textura homogênea e lisa

Pode ser sovado na panificadora elétrica, é bem mais fácil, mas precisa ajudar misturando um pouco no início

Deixe descansar por 1 hora

Deixe descansar por mais 30 minutos

No clima mais frio e necessário mais 1 hora

Molhe os pães com água utilizando um pincel

Espalhe fubá peneirado por cima

Os pães devem ser colocados para assar em uma forma grande e coberta com fubá ou trigo para o pão não grudar

Assar por aproximadamente 25 minutos a temperatura de 200° C

Ou até a sua preferência na cor da casca

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1520-pao-de-milho-verde.html