

PÃO VERDE SAUDÁVEL

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 500 g de erva de chimarrão
- 410 a 440 ml de água morna (no inverno) ou temperatura ambiente (no verão)
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher (rasa) de sal
- 1 colher (rasa) de fermento biológico seco
- 1 colher de gordura (margarina, manteiga, óleo)
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Despeje a farinha em um recipiente e faça um furo no meio.

Peneire a erva, para que fique bem fina e sem as "madeirinhas".

Adicione a erva, o açúcar, o fermento, a gordura e o ovo.

Lentamente, adicione a água até que a massa fique homogênea e, por último, coloque o sal.

Deixe descansar a massa por 15 minutos.

Passe no cilindro ou sove até que a massa fique bem lisa.

Modele os pães e deixe crescer até dobrar de volume.

Asse em temperatura média por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16365-pao-verde-saudavel.html>