

PÃO LIGHT VEGANO CASEIRO ENRIQUECIDO

INGREDIENTES

7 gramas de sal

1 kg de farinha de trigo

20 g de fermento biológico seco instantâneo

25 g de farelo de trigo (até 50 g de outro farelo ou semente, ou ainda algum fôco ou cereal, desde que seja pequena)

150 g de açúcar (demerara)

85 g de óleo

475 g de água

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos.

Misture todos os ingredientes líquidos aos secos.

Misture bem e sove por 5 minutos.

Separe a massa em quatro partes iguais.

Unte as formas.

Deixe o pão crescer na forma e depois de 20 minutos retire-a com calma para não estragar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17807-pao-light-vegano-caseiro-enriquecido.html>