

# PÃO DE CAN

## INGREDIENTES

- 6 colheres de farinha integral
- 6 colheres de farelo de soja ou trigo
- 6 colheres de farelo de aveia
- 1 e 1/2 copo de leite desnatado (se não tiver misture água com o leite que voce tiver)
- 2 colheres de requeijão cremoso
- 1 colher rasa de açúcar magro
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Ligue o forno para ir preaquecendo.

Enquanto isto, coloque em um recipiente todos os ingredientes, exceto o fermento.

Misture por último o fermento e separe a massa em duas formas de pão (ou em uma forma para bolo em que caiba a medida das duas formas).

Em seguida, leve para assar (eu deixo sempre 40 minutos no forno, mas se quiser acompanhar e ir furando com palito de dente fica a seu critério).

Retire do forno deixe esfriar um pouco.

Passe requeijão e acompanhe com café ou chá e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18320-pao-de-can.html>