

PÃO DA NATHALIA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

- 2 laranjas
- 1 copo (400 ml) água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 3 copos de farinha de trigo (3 de 250 g)
- 1/2 colher (sopa) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Esprema duas laranjas dentro do copo medidor e complete de água até atingir 400 ml.

Coloque a água com o suco dentro na forma de pão e acrescente o açúcar, o óleo, o sal, a farinha de trigo.

Por último, faça uma covinha na farinha e acrescente o fermento.

Feche essa covinha escondendo o fermento.

Coloque na máquina de pão e escolha o ciclo Pão Rápido (leva em torno de 1 hora e 40 minutos).

O tamanho do pão serve tanto para 600 ou 900.

Escolha a cor e só deixar a máquina trabalhar.

Fica um pão muito fofo, leve e pode-se considerar um pão vegano, pois não vai leite nem ovos, o que deixa ele bem leve.

Pode-se por 1 e 1/2 de farinha branca e 1 1/2 de farinha integral também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18979-pao-da-nathalia-maquina-de-pao.html>