

PÃO 100% INTEGRAL COM RECHEIO NA PANIFICADORA

INGREDIENTES

Massa:

2 ovos

1 e 1/4 copos de leite integral

1/4 copo de óleo de canola

2 colheres (chá) de baunilha

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de erva-doce

1 colher (sopa) de gergelim

1 colher (sopa) de semente de linhaça

4 copos de farinha de trigo integral

3 colheres (sopa) de polvilho azedo

1 envelope de fermento granulado (10 g)

Recheio:

1/2 copo de uva passas

1/2 copo de frutas cristalizadas

1/2 copo de castanha-do-pará

1/2 copo de ameixa seca

2 colheres (sopa) de polvilho azedo

MODO DE PREPARO

Retire a forma da máquina de pão com o batedor.

Coloque a farinha integral e o polvilho em um recipiente apropriado, misture e reserve.

Coloque os ingredientes na forma, conforme a ordem descrita anteriormente, ou seja, primeiro os líquidos e depois os secos.

Ligue a máquina, ajuste na opção 3 (pão integral) e a cor do pão média.

Após o sinal do bip (3 horas e 05 minutos), acrescente os recheios.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19303-pao-100-integral-com-recheio-na-panificadora.html>