

PÃO MISTO

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de farinha integral

1 xícara de farinha de linhaça

1 xícara de farinha de aveia

1/2 copo de azeite

1 colher rasa (sopa) de sal

4 colheres de açúcar demerara ou adoçante

3 copos de água morna

50 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar, acrescente o azeite, sal , ovos e a água morna.

Mexa bem e acrescente aos poucos as farinhas até dar ponto.

Amasse e deixe dobrar o volume, modele os pães.

Deixe crescer mais um pouco e leve pra assar em forno preaquecido por mais ou menos 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20303-pao-misto.html>