

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20303-pao-misto.html>