

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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