

PÃO DE FORMA COM SEMENTES

INGREDIENTES

- 1 pacote de fermento biológico seco (10 g)
- 1/2 copo (americano) de açúcar
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 ovo
- 1 copo (americano) de água morna
- 5 ameixas secas picadas
- 2 colheres (sopa) de chia
- 2 colheres (sopa) de farelo de trigo
- 2 colheres (sopa) de linhaça
- 2 colheres (sopa) de semente de girassol
- 1 copo (americano) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, o sal, o fermento, o óleo, a água morna e o ovo até o fermento dissolver.

Depois, adicione todas as sementes e grãos e por fim aos poucos, a farinha, sempre mexendo com uma colher de pau ou qualquer outra que seja resistente.

A massa fica parecida com a de bolo, porém mais pesada.

Unte uma forma média de bolo inglês e adicione a massa.

Salpique canela e sementes de girassol por cima, deixe crescer por aproximadamente 30 minutos, coberto com pano.

Asse em forno médio preaquecido por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20459-pao-de-forma-com-sementes.html>