

PÃO DE MALTE DE CEVADA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 300 g de farinha de trigo
- 100 g de malte de cevada
- 1 colher (sopa) de mel ou açúcar mascavo
- 25 g de fermento biológico
- 250 ml de água
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o sal e o malte em um recipiente.

Bata no liquidificador o ovo, mel ou açúcar, água e óleo.

Coloque a mistura do liquidificador no recipiente com a farinha e acrescente o fermento.

Uma dica é deixar um pouco de farinha ao lado, para dar liga na massa.

Unte e enfarinhe uma forma, coloque a massa e espere crescer por 40 minutos.

Asse em forno a 180° C, até ficar no ponto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21413-pao-de-malte-de-cevada.html>