PÃO DE INHAME COM GRÃOS

INGREDIENTES

1 inhame grande

2 tabletes de fermento biológico

2 colheres (sopa) cheias de açúcar

1 copo de água morna

2 Kg de farinha de trigo

3 ovos

1/2 copo de óleo de soja

1/2 copo de azeite

sementes (chia, gergilim, linhaça, aveia e flocos, etc) a gosto

sal a gosto

azeite e sementes para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento ao açúcar até fermentar e derreter (ficar líquido)

Deixe descansar por meia hora até dobrar de tamanho

Mistura o purê de inhame com um punhado generoso de farinha, os ovos, o azeite, o óleo de soja, os grãos e o sa

Sove até soltar completamente da mão

Sovre bem, quanto mais sovado, mais macio fica

Deixe descansar mais meia hora

Deixe descansarem até eles crescerem, dobrem de tamanho tomando toda a forma

Asse por 20 minutos, retire do forno, pincele com azeite e grãos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2145-pao-de-inhame-com-graos.html