

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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