PÃO INTEGRAL DE IOGURTE COM GRANOLA SEM LACTOSE

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras (chá) de leite sem lactose morno

1 pote de iogurte natural sem lactose

1 xícara (chá) de óleo

1 sachê de fermento seco

5 colher (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de sal (ou a gosto)

7 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

2 e 1/2 xícaras (chá) de granola (sem uva passa)

papel manteiga para as formas

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o fermento, o açúcar e o sal.

Despeje em uma tigela, acrescente a farinha de trigo, a granola e misture até que fique homogêneo.

Deixe a massa descansar por 120 minutos.

Coloque o papel manteiga em duas formas para pão de forma e coloque metade da massa em cada uma.

Leve para assar no forno preaquecido (180º C), por cerca de 60 minutos ou até que fique dourado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23645-pao-integral-de-iogurte-com-granola-sem-lactose.html