

PÃO DE MALTE (MOSTO)

INGREDIENTES

300 g de malte de cevada (mosto)

800 g de farinha de trigo

30 g de fermento biológico

4 colheres de açúcar ou mel

1 colher de sal

3 colher de margarina

3 ovos

350 ml de leite

MODO DE PREPARO

Separe a margarina em um recipiente e deixe derreter em temperatura ambiente ou aqueça em banho-maria ou micro-ondas.

Aqueça o leite até ficar morno, mas tome cuidado para não deixar ferver, pois poderá matar o fermento.

Dilua bem o fermento no leite.

Acrescente o açúcar e o sal.

Junte a margarina já derretida.

Adicione os ovos.

Acrescente o mosto.

Coloque a farinha de trigo.

Misture bem todos os ingredientes, até a massa tomar forma de pão.

Acrescente mais farinha de trigo, caso necessário.

Deixe descansar por 1 hora, em uma vasilha coberta com pano limpo.

Preaqueça o forno por 5 minutos a 250°C.

Unte as formas onde será colocada a massa, com margarina e farinha de trigo.

Asse por 30 minutos entre 180°C e 250°C, ou até que esteja moreno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26240-pao-de-malte-mosto.html>