

PÃO DE MILHO VEGANO COM PEDAÇOS

INGREDIENTES

1/4 de xícara de óleo
1 e 1/2 de xícara de água
1 colher (sopa) de sal
3 colher (sopa) de fermento biológico seco (10g)
3 xícara de milho
5 xícara de farinha de trigo
6 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 xícaras de milho e a água.

Coloque a mistura em uma tigela e acrescente o açúcar, o fermento, o óleo, o sal e o restante do milho.

Misture tudo e deixe descansando por 30 minutos.

Acrescente a farinha aos poucos mexendo até formar uma massa homogênea.

Transfira para uma bancada enfarinhada sovando e acrescente farinha até desgrudar das mãos e formar uma massa homogênea.

Separe a massa em 2 partes e transfira para 2 formas de pão previamente untadas com óleo.

Cubra com um pano bem úmido e leve para um local quente para que a massa cresça por 1 hora ou até que cresça bem.

Preaqueça o forno a 180º C com uma assadeira dentro, disposta embaixo de onde irá colocar o pão para assar.

Ferva água suficiente e coloque dentro da assadeira.

Leve a massa para o forno de 30 minutos a 1 hora ou até que pão esteja bem dourado.

Retire do forno e espere esfriar para desenformar.

Mantenha em um saco plástico para que o pão fique macio.

Pode ser congelado ou deixado dentro da geladeira para aumentar o tempo de validade (consuma em até 5 dias).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26469-pao-de-milho-vegano-com-pedacos.html>