PÃO DE MILHO SUÍÇO

INGREDIENTES

100 g de fubá (de preferência não muito fino)

200 ml de água fervente

350 g de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

80 g de açúcar

50 g de manteiga

1 punhadinho de erva doce

1 tablete de fermento fresco

1 colher (sopa) de leite (para a mistura do fermento)

1 colher (sopa) de açúcar (para a mistura do fermento)

1 punhado de passas brancas (ou pretas se não tiver a outra)

MODO DE PREPARO

Coloque o fubá em uma vasilha, despeje a água fervente por cima e deixe descansando por algumas horas ou durante à noite.

Acrescente então ao fubá que estava descansando, a farinha, o açúcar, a manteiga e a erva doce.

Numa vasilha separada, misture o fermento, o açúcar e o leite morno e depois junte à mistura de farinha.

Acrescente as passas e amasse bem.

Coloque a massa no tabuleiro untado e enfarinhado e em uma forma redonda ou oval.

Cubra com um pano de prato e deixar crescer por 3 horas.

Após esse tempo fazer cortes em forma de grade na superfície do pão (veja foto)

Assar em forno médio por 45 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26969-pao-de-milho-suico.html