

# 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 (cafê) 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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