

PÃO INTEGRAL DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 pacote de fermento biológico seco
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara (chá) de linhaça moída grosseiramente
- 1 xícara (chá) de farinha de aveia (ou farelo de aveia)

MODO DE PREPARO

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

Em uma vasilha à parte, junte a mistura do liquidificador com a farinha integral, a linhaça e a farinha de aveia.

Misture bem com uma colher de pau (a massa fica mole).

Despeje em assadeira para pão, untada e enfarinhada.

Deixe descansar por 1 hora.

Asse em forno médio de 200°C a 230°C por 30 minutos.

Fica bem macio e saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27025-pao-integral-de-liquidificador.html>