

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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