

PÃO DE CERVEJA COM CEREAIS

INGREDIENTES

- 1 xícara de cerveja (em temperatura ambiente)
- 1 ovo
- 1 envelope de fermento biológico (ou 30 g de fermento fresco)
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 4 colheres de açúcar
- 4 colheres de margarina ou manteiga (em temperatura ambiente)
- 3 colheres de levedo de cerveja
- 1 xícara de uma mistura de cereais, gergelim e coco ralado
- ovo para pincelar
- mistura de cereais, gergelim e coco ralado para polvilhar.

MODO DE PREPARO

NA MÁQUINA PANIFICADORA:

Na máquina panificadora: Coloque os ingredientes na cuba da panificadora, seguindo a ordem indicada nos ingredientes, exceto a mistura de cereais, gergelim e coco ralado.

Escolha o ciclo 5 (pão doce).

Quando a máquina apitar, acrescente a mistura de cereais, gergelim e coco ralado.

Depois da massa crescida, pincele com gema de ovo, polvilhe por cima um pouco da mistura de cereais, gergelim e coco ralado e deixe a máquina completar o ciclo.

Quando a máquina apitar avisando que o pão está assado, retire a cuba e desenforme o pão.

Se preferir assar em forno a gás ou elétrico, após a máquina parar de sovar a massa, desligue a panificadora, passe a massa para uma forma de pão de forma e deixe crescer.

Crescida a massa, pincele com gema de ovo polvilhe por cima um pouco da mistura de cereais, gergelim e coco ralado.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por, mais ou menos, 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28038-pao-de-cerveja-com-cereais.html>