

PÃO CASEIRO INTEGRAL FÁCIL E PRÁTICO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 ovos

4 colheres de sopa de leite em pó

4 colheres de sopa de óleo

1 e 1/2 xícara de chá de água morna

15 g de fermento biológico fresco

1 colher de chá de sal

300 g de trigo (aproximadamente)

300 g de trigo integral

1/2 colher de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador, os ovos, o leite em pó, o óleo, a água, o fermento, e o açúcar.

Bata tudo, até que fique homogêneo.

Em uma vasilha, misture o trigo integral, o trigo normal, e o sal.

Acrescente a mistura batida no liquidificador na mistura da vasilha.

Mexa, até que a massa comece a desgrudar da vasilha.

Polvilhe um pouco de trigo (normal) na mesa e sove, até que ela fique lisa.

Separe a massa em duas, enrole e coloque em duas assadeiras untadas com óleo.

Deixe crescer por 40 minutos.

Coloque no forno preaquecido a 250°C, por 35 minutos.

Desenforme, espere esfriar um pouco e passe água em todo o pão, para a casca não ficar dura.

Caso você ache que a massa está muito mole, coloque mais farinha normal, até dar o ponto.

É normal que o pão integral não cresça tanto quanto o pão branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28372-pao-caseiro-integral-facil-e-pratico-de-liquidificador.html>