

PÃO FEITO NA MÁQUINA DE FAZER PÃO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 e 1/3 copos (medida) de leite
- 2 medidas (grande) de manteiga com sal
- 2 e 1/2 copos (medida) de farinha de trigo branca
- 1/2 copo de farinha de trigo integral
- 1/2 copo de farinha de aveia
- 1 medida (grande) de açúcar
- 2 medidas (pequenas) de sal
- 3 medidas (pequenas) de fermento biológico em pó seco

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes na ordem acima, ligue a máquina e programe-a para opção 1, de pão de 900 lbs e cor da casca para média.

Em, aproximadamente, 3 horas e 15 minutos o pão ficará pronto.

Pode substituir a farinha de aveia por mais 1/2 copo de farinha integral.

O pão fica fofo e mesmo após 1 dia de pronto, fica fofinho.

Costumo colocar 15 segundos no micro-ondas antes de servir, pra ele retomar a umidade.

Bom proveito!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28404-pao-feito-na-maquina-de-fazer-pao.html>