

PÃO INTEGRAL TOP

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 e 1/2 colheres de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 2 xícaras de farinha de trigo branca
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 2 e 1/2 colheres de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha (quem tiver panificadora elétrica também consegue fazer este pão, só selecionar a opção de pão integral).

Sovar bem o pão.

Enrolar e deixar o fermento agir por 1 hora e 30 minutos, em um ambiente que preserve a temperatura (dentro do micro-ondas, por exemplo).

Preaquecer o forno a 220°C.

Assar o pão por, aproximadamente, 35 minutos.

Ficar atento ao ponto do pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28459-pao-integral-top.html>