

# PÃO DE MÁQUINA LIGHT DE AVEIA E MEL

## INGREDIENTES

(ciclo pão integral)

1 e 1/3 copo de água (320 ml)

2 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) mel

1 copo de aveia (240 ml)

2 copos de farinha de trigo especial (600 ml)

1 copo de farinha de trigo integral (240 ml)

2 colheres (chá) de fermento biológico seco

## MODO DE PREPARO

Retire a forma de assar de dentro da panificadora automática.

Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

Recolocar a forma de assar na panificadora.

Escolher o ciclo, pressionar ciclo 3 (integral).

Selecionar o tamanho do pão escolher para pães de 900 g.

Escolher a cor da casca do pão clara, média ou escura.

Fechar a tampa.

Pressionar o botão iniciar/parar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31645-pao-de-maquina-light-de-aveia-e-mel.html>