

PÃO ALEMÃO DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1/2 xícara de água morna
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 600 g de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de polenta instantânea (ou fubá mimoso)
- água fervendo o suficiente para fazer um mingau mole
- 2 colheres de sobremesa de sal
- 4 colheres sopa de óleo
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Prepare uma polenta com a farinha de milho e a água bem quente, aguarde esfriar.

Ponha o fermento na água com uma colher de sobremesa de açúcar e deixe agir por 10 minutos.

Ponha o fermento, o óleo, o ovo e o sal na massa e misture.

Acrescente o trigo aos poucos e misture.

Deixe descansar por 45 minutos.

A massa é mole, depois ponha na forma pela metade e deixe crescer até chegar a borda. Leve ao forno por 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32019-pao-alemao-de-milho.html>