

PÃO INTEGRAL DA ROSE

INGREDIENTES

2 cubos de fermento biológico fresco (40 gramas)

$\frac{3}{4}$ xícara de chá de açúcar (150 ml)

2 ovos

1 xícara de chá de leite morno (200 ml)

1 xícara de chá de água morna (200 ml)

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

1 xícara de café de óleo

1 pitada de sal

3 xícaras de farinha de trigo*

3 xícaras de farinha de trigo integral

1 batata média cozida e amassada (pode substituir por mandioca)

1 xícara de chá de gergelim dourado ou linhaça

* a massa não pode ficar nem muito dura, nem muito mole.

MODO DE PREPARO

Numa vasilha misturar a farinha de trigo branca e a integral, o fermento, a metade do açúcar, a água e o leite.

No liquidificador bater a batata com os ovos, o óleo, a margarina, o sal e a outra metade do açúcar.

Junte aos ingredientes da vasilha e misture, adicionando mais farinha se necessário.

Faça bolinhas do tamanho que preferir e coloque na forma untada.

Deixe a massa descansar até crescer por 30 minutos.

Achate com as mãos cada uma das bolinhas.

Passa um pouco de água, polvilhe com o gergelim ou a linhaça, aperte novamente para grudar o gergelim.

Deixe crescer novamente, coberto com pano, por aproximadamente 1 hora.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos a 180 graus ou até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32643-pao-integral-da-rose.html>