

DELICIOSO PÃO INTEGRAL LIGHT DE MANDIOQUINHA PARA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

- 1 copo (medida de 200ml) de água com 2 ovos grandes (coloque primeiramente os ovos dentro do copo e complete com água),
- 2 colheres (sopa) de Becel azul ou qualquer margarina light,
- 1 copo de mandioquinha cozida e espremida (usar depois de fria),
- 1 e 1/2 colheres (chá) de sal,
- 1 e 1/2 copo de farinha de trigo comum sem fermento,
- 1/4 de copo de farinha de linhaça dourada
- 1/4 de copo de aveia em flocos
- 3/4 de copo de farinha integral
- 2 e 3/4 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 colher(sopa) de semente de chia (opcional)

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes pela ordem da receita.

Colocar a opção ciclo sanduíche.

Quantidade de massa 900 gramas.

O copo usado para todas as medidas é de 200ml .

Desligue e retire o pão da máquina de pão 7 minutos antes do término, isso fará que o pão não fique seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32922-delicioso-pao-integral-light-de-mandioquinha-para-maquina-de-pao.html>