

PÃO INTEGRAL PRÁTICO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite morno
- 1/2 xícara de azeite
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 envelope de fermento biológico
- 1 xícara de aveia
- 1 xícara de farinha de trigo branca
- 3 xícaras de farinha de trigo integral
- 3 colheres (sopa) de farinha de linhaça

MODO DE PREPARO

Bata os seis primeiros ingredientes no liquidificador por cerca de 5 minutos.

Quando estiver bem batido misture aos ingredientes secos numa tigela.

Unte uma forma de pão, coloque a massa e deixe descansar por 40 minutos ou até dobrar de tamanho.

Leve ao fogo por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33875-pao-integral-pratico.html>