

PÃO INTEGRAL DA VALDA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de trigo integral
- 1 xícara de germe de trigo
- 1 xícara de aveia
- 1 xícara de farinha de linhaça
- 10 unidades de castanhas do pará picadas
- 1 colher de sopa de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de fermento granulado seco
- 4 copos (americano) de água morna
- trigo branco até dar ponto de soltar das mãos (não chega a 1 kg)

MODO DE PREPARO

- Colocar todos os ingredientes numa bacia e a água morna.
- Acrescentar um pouco de trigo até ficar um mingau grosso.
- Deixar crescer até dobrar de volume (mais ou menos 30 minutos).
- Depois, colocar farinha de trigo branca e sovar até a massa não grudar mais nas mãos.
- Modelar os pães e deixar crescer até dobrar de volume.
- Assar por 40 minutos em temperatura de 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34259-pao-integral-da-valda.html>