PÃO INTEGRAL CASEIRO COM CASTANHAS DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 xícaras de água

1/2 xícara de óleo de coco/girassol

2 ovos

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher (sopa) rasa de sal

2 pacotes de fermento biológico

1 xícara de aveia

4 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de passas/linhaça/granola/castanhas (para misturar/nunca bater com a massa)

base da xícara: 150 ml

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador ou processador, bata a água, o óleo, os ovos e o açúcar mascavo por aproximadamente 1 minuto

Agora, misture o sal e os fermentos biológico e bata por aproximadamente por 1 minuto

Acrescente a aveia e metade da farinha integral, bata até misturar tudo

A massa irá ficar mais pesada, então no uso do liquidificador, será necessário de auxilio com uma colher (tenha cuidado)

Acrescente o restante da farinha integral (a massa ficará com um aspecto seco e

Nesse momento, misture as passas/linhaça/granola/castanhas (não pode bater)

Com a forma untada (óleo e farinha), despeje a massa e finallize (depejando as sementes

Deixe a massa descansar por 1 hora e 30 minutos

Asse por 20 a 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3554-pao-integral-caseiro-com-castanhas-de-liquidificador.html