

PÃO CASEIRO COM FARINHA INTEGRAL

INGREDIENTES

- 1 copo de óleo (eu uso o de girassol)
- 1 copo de açúcar (eu uso o light, nesse caso é a metade da medida)
- 2 copos de água morna
- 4 ovos
- 1 gema para pincelar
- 100 g de fermento para pão
- 1 colherinha de sal (café)
- 1 kg de farinha de trigo (uso a farinha integral)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, o açúcar, a água, os ovos e o sal, depois acrescente o fermento e bata novamente.

Em uma vasilha, coloque a a farinha e misture tudo.

Deixe descansar por 1 hora.

Depois que a massa descansar coloque numa forma para pão untada.

Pincele com a gema e leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36489-pao-caseiro-com-farinha-integral.html>