

# PÃO DE CEREAL SAÚDE

## INGREDIENTES

1 xícara de leite

2 ovos

1/2 xícara de óleo

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de café de sal

1 sache 10 g fermento granulado

3 xícaras de trigo

1 xícara de cereais

## MODO DE PREPARO

Bata o leite, ovos e o óleo no liquidificador. Adicione açúcar e o sal e bata mais um pouco.

Despeje a mistura em uma vasilha.

Adicione o trigo uma xícara por vez misturando.

Adicione o fermento e misture.

Coloque linhaça, chia e outros cereais a gosto até encher a xícara e adicione à massa mexendo até ficar homogênea.

Despeje em forma untada e polvilhada com trigo.

Asse em forno a 160°C por 35 minutos e a 180°C para dourar por mais 10 minutos.

O tempo pode variar de forno para forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/37471-pao-de-cereais-saude.html>