

PÃO DE CEREAIS 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 sachê 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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