

PÃO COM FARINHA DE AVEIA

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de óleo de milho

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher de (sopa) de sal

2 copos e 1/2 de água morna

3 xícaras de (chá) de farinha de trigo

500 g de farinha de aveia

3 xícara de (chá) fibra de trigo

30 g fermento granulado

Margarina para untar a forma

1 gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata todos os ingredientes menos a farinha de aveia e a farinha de trigo.

Depois de todos os ingredientes batidos, coloque em uma tigela e acrescenta a farinha de aveia e a farinha de trigo.

Em uma superfície enfarinhada sove a massa até desgrudar das mãos.

Cubra a massa e deixe descansar por 30 minutos.

Divida a massa em porções e modele do jeito que preferir.

Unta a forma com margarina .

Coloque os pães na assadeira e deixe crescer novamente por 25 minutos.

Pincele os pães.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até os pães dourarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37648-pao-com-farinha-de-aveia.html>