

PÃO INTEGRAL ADOCICADO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de farinha de trigo integral
- 3 xícaras de água morna
- 3 colheres de sopa de açúcar comum
- 1 envelope de fermento biológico seco
- 1 a 2 xícaras de açúcar mascavo (a gosto)
- 1 pitada de sal (mais ou menos 1 colher de sopa rasa)

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela a água morna, o açúcar comum e o fermento biológico.

Deixe essa mistura descansar por 5 minutos.

Acrescente as farinhas, o açúcar mascavo e o sal

Misture bem. A massa fica com uma consistência mole, não tem problema porque ela não vai ser sovada e nem trabalhada com as mãos.

Cubra a massa e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos.

Coloque a massa em formas de pão-de-forma, ou em forma de buraco (se fizer assim vai ficar parecendo um bolo, mas sem problemas).

Asse por 40 minutos em forno médio preaquecido. O tempo pode variar dependendo do forno, para saber o ponto veja se a superfície está bem moreninha e crocante.

Só fique de olho no cozimento pois em forma alta ele pode demorar para assar no meio (mesmo com a casquinha já morena).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37823-pao-integral-adocicado.html>