

FERMENTO NATURAL FEITO EM CASA

INGREDIENTES

- 1 litro de água morna
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de sal
- 5 colheres de farinha de trigo
- 1/2 batata pequena sem casca ralada

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, o sal e o trigo em um recipiente grande com tampa e acrescente a água morna, misture bem.

Coloque a batata sem casca ralada e deixe bem tampado fora da geladeira em um lugar que ninguém mexa por 4 dias.

Passados os 4 dias abra, jogue metade fora ou dê pra alguém.

Coloque 500 ml de água morna 1 e 1/2 colheres de açúcar, 1/2 colher de sal e 2 e 1/2 colheres de trigo e meia batata sem casca ralada.

Novamente deixe descansar por mais 2 dias e está pronto fermento caseiro.

Você precisa alimentar o fermento 1 vez por semana, toda vez que for usar, exemplo: você usa pela manhã, tire da geladeira às 10 da noite e alimente, deixe em uma vasilha em cima da geladeira bem tampada e use pela manhã e guarde metade novamente.

Qualquer dúvida poste embaixo que respondo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44082-fermento-natural-feito-em-casa.html>