PÃO SEM LEITE E SEM OVO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

1 pacotinho de fermento (10 g) seco Dona benta

2 copo (requeijão) de água morna

1 xícara (chá) de farelo de trigo

1 colher (sopa) de linhaça triturada

1 pitada de sal

1 colher (sopa) rasa de creme vegetal (temperatura ambiente)

1/2 xícara (chá) de óleo de girassol

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Todos os ingredientes secos peneirados

Misturar o fermento seco com o açúcar.

Acrescente 300 g de farinha de trigo e misture.

Acrescente todos os outros ingredientes e por último o restante da farinha de trigo. Misture com a mãos ate a massa soltar. Deixe descansar 30 minutos (cubra com um saquinho plástico e um pano de prato). Unte a assadeira com óleo e farinha de trigo. Modele os pães conforme querer. Deixe descansar na assadeira por mais uma hora. Com 50 minutos de descanso ligue o forno a 180°C e preaqueça por 10 minutos. Nesse tempo pincele os pães.

Pincele: dissolva 2 dedos de água (em um copo, água temperatura ambiante) com 1 colher (sopa) de açúcar e pincele nos pães. Leve ao forno por 30 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44289-pao-sem-leite-e-sem-ovo.html