PÃO COM CASTANHA E TÂMARA

INGREDIENTES

5 copos de farinha de trigo

1 colher de sopa de sal

57 g de fermento

½ copo de óleo

½ copo de água

½ copo de xarope de milho

½ copo de castanha de caju ou avelã

½ copo de tâmaras

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 175ºC. Esfarele o fermento na água.

Misture os condimentos, as castanhas picadas e as tâmaras.

Adicione o óleo e a farinha. Bata delicadamente a massa e deixa descansar até dobrar de tamanho.

Depois, separe em dois pedaços e enrole. Deixe o pão descansar por mais 20 minutos e leve a massa para assar por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45629-pao-com-castanha-e-tamara.html