

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 175°C. 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>