PÃO PRETO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha integral

2 xícaras de farinha branca

1 xícara de farelo

4 colheres de sopa de castanha moida

2 colheres de sopa de farinha de linhaça preta

2 colheres de sopa de açucar mascavo

2 colheres de sopa de mel

1/2 xícara de cacau puro

1 colher de café de sal

4 colheres de sopa de óleo de canola

30 gr de femento fresco

água suficiente para soltar das mãos mas mantendo uma massa macia

MODO DE PREPARO

Junte os secos, com o fermento esfarelado, adicione o óleo, o mel e a água até dar ponto.

Leve para a bancada e sove, deixe descansar por uns instantes e sove novamente, modele e deixe crescer ate dobrar de tamanho.

Asse em forno preaquecido por 10 minutos, em 180°C, aproximadamente 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45939-pao-preto.html