

PÃO PRETO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha integral
2 xícaras de farinha branca
1 xícara de farelo
4 colheres de sopa de castanha moída
2 colheres de sopa de farinha de linhaça preta
2 colheres de sopa de açúcar 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 fermento 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 até 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>