PÃO INTEGRAL FÁCIL NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo integral

2 xícaras de água morna

1/2 xícara de margarina derretida

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de mel

Grãos a gosto (Linhaça, Centeio e Castanha)

2 colheres (sopa) de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador até misturar bem a água morna, margarina derretida, sal, mel e o fermento biológico

Colocar aos poucos a farinha de trigo integral

Caso fique muito grosso colocar um pouco mais de água para ficar no ponto para que o liquidificador consiga processar

Unte uma forma de pão, coloque a massa, coloque os grãos por cima, tampe a forma com um pano e deixe descansar entre 30 minutos a uma hora

Assar em forno pré aquecido por 30 minutos a 180 graus

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4684-pao-integral-facil-no-liquidificador.html