PÃO CASEIRO DE FUBÁ

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento fresco

1 colher de sopa de açúcar

1 xícara de chá de leite

2 ovos

100 g de manteiga sem sal

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de fubá

1/2 xícara de farinha para sovar a massa

MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento com uma colher sopa de açúcar.

Acrescente o leite, os ovos, a manteiga,o açúcar e o sal. Misture bem.

Acrescente a farinha peneirada com o fubá misturando com as mãos.

Sove bem a massa colocando aos poucos a meia xícara de farinha até a massa desgrudar completamente das mãos.

Abra a massa, passe uma camada leve de manteiga, dobre ao meio passe o rolo abrindo mais uma vez a massa e modele da maneira desejada ou coloque em forma para pão.

Deixe dobrar o volume e leve para assar em forno previamente aquecido a 180°C, por 35 minutos, dependendo do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53677-pao-caseiro-de-fuba.html