PÃO ÁZIMO (SEM FERMENTO)

INGREDIENTES

100 g de trigo integral

3/4 de colher de chá de óleo

1/2 colher de chá de sal

75 ml de água fria

MODO DE PREPARO

Misture 100 g de farinha de trigo integral, 3/4 de colher de chá de óleo e 1/2 colher de chá de sal.

Acrescente 75 ml de água fria. Amasse durante cinco minutos. Divida em 6 pedaços iguais, formando bolinhas. Achate cada uma delas com a própria mão. Asse durante cinco a sete minutos em temperatura 225°C. Depois coloque-os numa bandeja e sirva-os.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54096-pao-azimo-sem-fermento.html