PÃO DE RAÇÃO HUMANA (MIX DE CEREAIS)

INGREDIENTES

150 g de ração humana

1 litro de agua

100 g de margarina light

3 ovos

3 colheres de fermento em pó para pão

2 colheres de sal

2,5 kg de trigo

Rende 4 pães grandes ou 5 pães normais

MODO DE PREPARO

Reserve a ração humana com metade da agua e mexa para absorver bem.

Acrescente o fermento, a margarina, os ovos e o sal e mexa bem.

Aos poucos acrescente o trigo e vá mexendo.

Acrescente toda a agua e coloque o trigo, mexa até a massa ficar firme para poder amassar com as mãos.

Sove bem e deixe descansar até começar a crescer. Sove novamente e aguarde.

Quando estiver crescendo sove e enforme.

Deixe crescer por aproximadamente 20 minutos.

Ligue o forno a 250 graus e asse por 35 a 45 minutos.

Desenforme sobre uma toalha seca e cubra com outra toalha.

Quando estiverem frios sirva a seu gosto. Eu prefiro o pão com café sem margarina nem manteiga, porque ele é extremamente gostoso.

Quando estiver frio guarde em sacos de mantimentos e coloque-os no congelador da geladeira ou no freezer, eles se conservam fresquinhos. Retire do congelador 20 minutos antes de usar. Depois é só servir, eles continuam crocantes e frescos, como se tivessem saído do forno.

Delicia!!!!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54935-pao-de-racao-humana-mix-de-cereais.html