

PÃO CASEIRO COM AVEIA E FARELO DE TRIGO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 copos de aveia
- 1 copo de farelo de trigo
- 50 gr de fermento
- 600 ml de água
- 200 ml de óleo
- 200 ml de açúcar
- 1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque, a água, o sal, o açúcar, o fermento, o farelo e a aveia, misture tudo até dissolver o fermento, logo em seguida acrescente a farinha aos poucos, misturando até formar uma bola que desgrude da mão.

Prepare os pães na assadeira e espere crescer por cerca de 40 minutos.

Preaqueça o forno e coloque para assar por cerca de 30 a 40 minutos.

Sirva à vontade

Rende 4 pães grandes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55400-pao-caseiro-com-aveia-e-farelo-de-trigo.html>