

PÃO INTEGRAL DA SOL

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha branca
- 1 kg de farinha integral
- 100 g de fermento biológico
- 2 colheres de margarina
- 1 xícara de óleo
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 1/2 copos de água morna

MODO DE PREPARO

Não coloque toda farinha deixe mais ou menos 100 g de farinha branca por causa do tamanho dos ovos, talvez não precise de toda ela.

Sovar a massa até ficar bem lisinha.

Cilindrar bem.

Enrolar os pães e deixar crescer até dobrar de volume, não demora para que fique grande. Colocar para assar por 40 minutos.

Os pães ficam bem grandes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55477-pao-integral-da-sol.html>