PÃO INTEGRAL CASEIRO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 copo de água morna

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 colher (sopa) de açúcar

1 tablete ou 1 colher de fermento biológico

50 ml de azeite de oliva

1 copo de farinha de trigo integral

linhaça ou chia a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes no liquidificador deixando o fermento e a farinha por último colocando de pouco a pouco

Deixe a massa do pão descansar cobrindo

Depois do passar esse tempo, coloque no forno por 30 minutos

Agora sim

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6120-pao-integral-caseiro-de-liquidificador.html