PÃO INTEGRAL NA MULTIPANE

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de leite

1 colher de margarina

2 colheres (sopa) de açúcar

1 e 1/2 xícara (chá) de trigo integral (medida do copo que vem na máquina)

1 e 1/2 xícara (chá) de trigo branco (medida do copo que vem na máquina)

1 e 1/2 colher (chá) de sal (medida da colher que vem na máquina)

1 e 1/2 colher (chá) de fermento biológico (medida da colher que vem na máquina)

chia, linhaça a gosto (1 colher de cada)

MODO DE PREPARO

Em uma panela esquente bem o leite junto com a margarina

Coloque na máquina os ovos, o leite, a margarina (já quentes) o açúcar, o trigo integral, o trigo branco, o sal e o fermento por ultimo (nessa sequência)

Escolha a opção 3

Para fazer na hora é só dar o play após as opções acima

Para programar para o dia seguinte é só escolher as opções e a quantidade de horas necessária

Caso queria acrescentar uva passa, acrescente após a primeira parada da maquina

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7448-pao-integral-na-multipane.html