

# PÃO DE MILHO COM AVEIA

## INGREDIENTES

4 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de aveia em flocos finos  
1 lata de milho verde escorrido  
200 ml de leite morno  
2 ovos médios  
4 colheres (sopa) de azeite  
1 colher (sopa) de fermento biológico seco granulado  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 colher (chá) de sal

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata por dois minutos, o milho, o leite, o azeite e os ovos  
Coloque o fermento e bata só para misturar; reserve  
Em uma vasilha, coloque a farinha, a aveia, o açúcar, o sal e misture bem  
Adicione os ingredientes do liquidificador na farinha  
Misture tudo com as mãos; sove bem, pelo menos por uns cinco minutos  
Faça dois pães e ponha em duas formas para pães, untadas e enfarinhadas  
Deixe descansar até triplicar o tamanho  
Leve ao forno preaquecido por 35 minutos, em temperatura de 220  
Desenforme, ainda quentes em cima de panos de prato limpos e úmidos  
Embrulhe e volte para o forno ainda quente, mas com o fogo apagado; esse processo é para deixar os pães bem macios  
Sirva morno ou frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10948-pao-de-milho-com-aveia.html>