

PÃO DE INHAME COM GRÃOS

INGREDIENTES

1 inhame grande
2 tabletes de fermento biológico
2 colheres (sopa) cheias de açúcar
1 copo de água morna
2 Kg de farinha de trigo
3 ovos
1/2 copo de óleo de soja
1/2 copo de azeite
sementes (chia, gergilim, linhaça, aveia e flocos, etc) a gosto
sal a gosto
azeite e sementes para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o fermento ao açúcar até fermentar e derreter (ficar líquido)
Deixe descansar por meia hora até dobrar de tamanho
Mistura o purê de inhame com um punhado generoso de farinha, os ovos, o azeite, o óleo de soja, os grãos e o sal
Sove até soltar completamente da mão
Sovre bem, quanto mais sovado, mais macio fica
Deixe descansar mais meia hora
Deixe descansarem até eles crescerem, dobrem de tamanho tomando toda a forma
Asse por 20 minutos, retire do forno, pincele com azeite e grãos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2145-pao-de-inhame-com-graos.html>