

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6120-pao-integral-caseiro-de-liquidificador.html>