

PÃO DE MILHO VERDE

Ingredientes

1 XÍCARA DE LEITE MORNO

1 XÍCARA DE ÓLEO DE CANOLA

1 COLHER (SOPA) DE AÇÚCAR

3 OVOS

1 COLHER (SOBREMESA) DE SAL

2 LATAS DE MILHO VERDE

60G DE FERMENTO BIOLÓGICO

APROXIMADAMENTE 1 KG DE FARINHA DE TRIGO BRANCA (ATÉ DESGRUDAR DA MÃO)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o óleo, o açúcar, os ovos e o sal. Acrescente o milho verde aos poucos, até ele desmanchar. Por último, coloque o fermento e bata mais um pouco, somente para misturá-lo à massa. Coloque a massa em uma bacia e acrescente a farinha de trigo aos poucos. Amasse bem até dar liga. Faça os pães e deixe-os crescer durante uma hora em uma assadeira. Coloque-os para assar e só abra o forno quando os pães estiverem prontos.