

PÃO INTEGRAL CASEIRO

Ingredientes

2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO

2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

1 OVO

½ XÍCARA DE ÓLEO DE CANOLA

2 XÍCARAS DE LEITE MORNO

30 G DE FERMENTO BIOLÓGICO

1 COLHER (SOBREMESA) DE AÇÚCAR

1 COLHER (SOBREMESA) DE SAL

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador leite, ovo, óleo de canola, açúcar, sal e fermento. Numa tigela, coloque a farinha, acrescente o líquido batido e misture bem com uma colher de pau (a massa fica um pouco mole). Unte duas formas para pão de forma e coloque a massa nelas. Deve-se deixar crescer até dobrar de volume antes de colocar para assar. Leve para assar em fogo baixo preaquecido por cerca de 15 a 20 minutos.