



Pão Integral de Minuto

www.receitasdafia.com/receitas/pao-integral-de-minuto

Delicie-se com o nosso Pão Integral de Minuto, uma opção saudável e rápida para o seu café da manhã ou lanche. Experimente essa delícia que vai deixar seu dia ainda mais especial!

 30 min  8 unidades

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de [farinha de trigo integral](#)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [açúcar mascavo](#)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de [leite desnatado](#)
- Farinha de aveia para polvilhar a gosto

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture as farinhas, o açúcar mascavo, o sal e o fermento, formando um buraco no centro.
2. Adicione a manteiga, o ovo e gradualmente o leite, misturando bem até obter uma massa homogênea e que desgrude das mãos.
3. Modele pequenas bolinhas com a massa.
4. Polvilhe com farinha de aveia e disponha-os em uma forma untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até dourarem.
6. Retire do forno e sirva seu delicioso Pão Integral de Minuto.

www.receitasdafia.com