

Mini Pão Integral



Ingredientes

30gr de fermento biológico fresco
2 ovos
200ml de leite morno (eu usei sem lactose)
1 colher (sobremesa) rasa de açúcar mascavo
1 colher (chá) de sal
 $\frac{1}{3}$ xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de farinha integral
2 xícaras (chá) de farinha branca (ou até que a massa solte das mãos)

Modo de fazer

Bata o fermento, os ovos, o leite, o açúcar, o sal e óleo no liquidificador. Coloque em uma bacia. Coloque as 2 xícaras de farinha integral e misture bem. Agora vá acrescentando a farinha branca e misturando com as mãos, sovando, até que a massa solte das mãos.

Ela não deve ficar uma massa muito pesada, senão fica seca quando assar....por isso quando for acrescentar a segunda xícara, coloque aos poucos e sove bem a massa.