

# PÃO DE MILHO VERDE

## INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 medida da lata de milho em água
- 1 medida da lata de milho em leite
- 1/2 medida da lata de milho em óleo de canola ou de milho
- 6 colheres (sopa) de açúcar demerara
- 1 colher (café) de sal
- 1 medida da lata de milho em fubá
- 1,5 kg aproximadamente de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

## MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o milho, a água, o leite, o açúcar, o fubá, o óleo, o açúcar e o sal
- Misture o fermento biológico e a farinha de trigo, acrescente o milho batido com os outros ingredientes
- Sove a massa até obter uma textura homogênea e lisa
- Pode ser sovado na panificadora elétrica, é bem mais fácil, mas precisa ajudar misturando um pouco no início
- Deixe descansar por 1 hora
- Deixe descansar por mais 30 minutos
- No clima mais frio é necessário mais 1 hora
- Molhe os pães com água utilizando um pincel
- Espalhe fubá peneirado por cima
- Os pães devem ser colocados para assar em uma forma grande e coberta com fubá ou trigo para o pão não grudar
- Assar por aproximadamente 25 minutos a temperatura de 200° C
- Ou até a sua preferência na cor da casca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1520-pao-de-milho-verde.html>