



PÃO INTEGRAL DE ABÓBORA

Modo de preparo

- 150 ml de água morna
- 1/4 xícara de chá de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 250 gramas de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 1 xícara de chá de abóbora cozida

Modo de preparo

- 1) Em uma vasilha, coloque a água, o óleo, o sal, o açúcar, o fermento e misture.
- 2) Adicione a farinha e abóbora amassada aos poucos até começar a formar uma massa.
- 3) Sove um pouco, até a massa ficar homogênea.
- 4) Cubra com um pano e deixe descansar por quinze minutos.
- 5) Transfira para uma forma de bolo inglês untada e deixe crescer até dobrar de volume.
- 6) Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por quarenta minutos.

