

PÃO INTEGRAL DE LIQUIFICADOR

INGREDIENTES

- *½ xícara de talos de beterraba lavados e picados*
- *2 ovos*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *½ colher (sopa) de sal*
- *½ xícara de óleo*
- *2 xícaras de leite desnatado*
- *1 ½ xícara de folhas de beterraba lavados e picados*
- *1 envelope de fermento biológico seco*
- *4 ½ xícaras de farinha de trigo*
- *2 ½ xícara de trigo integral*
- *1 xícara de aveia em flocos*
- *Margarina para untar*
- *Farinha de trigo para polvilhar*

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe as folhas e talos da beterraba em água. No liquidificador bata os ovos, açúcar, sal, óleo, leite, os talhos e folhas. Em uma vasilha misture o fermento em um pouco de farinha de trigo e adicione tudo do liquidificador e o restante da farinha e aveia, misturar bem. Sove bem a massa e deixe descansar por 1 hora. Depois da massa dobrar de volume dividir em 2 e abrir com auxílio de um rolo, enrole a massa como um rocambole sem deixar buracos. Coloque os pães em uma forma untada e enfarinha, asse por aproximadamente 50 minutos a 180° C.