

## Pão colonial de milho

por Receitas e Mais

---

### **Ingredientes:**

- 1kg de farinha de trigo especial orquídea;
- 6 colheres (sopa) de óleo;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 4 colher (sopa) de açúcar;
- 15g de fermento ativo biológico;
- 1 caixa de chá de farinha de milho;
- 1 colher de sobremesa de erva doce;
- 560ml de água morna ;
- claras para pincelar.

### **Modo de preparo:**

Juntar todos os ingredientes em um recipiente. Amassar até soltar da mão. Deixar crescer até dobrar de volume. Modelar os pães, colocar em formas de pão, pincelar com claras, polvilhar com farinha de milho e deixar crescer novamente. Levar ao forno quente por aproximadamente 40 minutos.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas