



PÃO COM FRUTAS

Ingredientes:

750g de farinha de trigo integral

250g de Linhaça e Soja Pazze

2 tabletes de fermento biológico

2 copos de água morna

1 xícara de Óleo de amendoim Pazze

1 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 xícara de frutas cristalizadas cortadas em pedaços pequenos

1/2 xícara de passas

Modo de Preparo:

Dissolver o fermento na água morna, acrescentar o açúcar, as farinhas, o Óleo de amendoim Pazze e o sal. Amassar bastante. Misturar as frutas e dividir a massa em duas partes iguais. Untar 2 formas e colocar a massa, que deve atingir a metade da altura da forma. Cobrir e deixar crescer por 3 horas. Assar em forno quente.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br