



Pão Caseiro com Farinha de Soja

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo
- 3 colheres (sopa) rasa de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de soja
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 tabletes (30g) ou 1 pacote (10g) fermento biológico



Preparo:

- Em um recipiente, dissolver o fermento na água morna, adicionar o açúcar e uma xícara de farinha de trigo.
- Cobrir e deixar em repouso por 15 minutos.
- Misturar ao fermento já preparado o óleo, o sal, os ovos e a farinha de soja.
- Adicionar aos poucos o restante da farinha de trigo, trabalhando a massa até que os ingredientes se unam e a massa desprenda dos dedos.
- Moldar os pães no formato desejado. Dispor os pães em formas untadas. Aguardar uma hora aproximadamente. Assar por aproximadamente trinta minutos, com temperatura média á baixa, em forno pré-aquecido.



Fonte: <http://www.sosoja.com.br/default.aspx>