



Pão Caseiro Doce com Farinha de Soja

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pacote (10g) de fermento biológico em pó ou 2 tabletes (30g)
- 1 pitada de sal
- 6 e ½ xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de farinha de soja



Preparo:

- Em um recipiente, dissolver o fermento na água morna, adicionar a metade do açúcar e uma xícara de farinha de trigo.
- Cobrir e deixar em repouso por 15 minutos.
- Misturar ao fermento já preparado à outra metade do açúcar, os ovos, o óleo, o leite, o sal, a farinha de soja, e a margarina.
- Adicionar aos poucos o restante da farinha de trigo, trabalhando a massa até que os ingredientes se unam e a massa desprenda dos dedos.
- Deixar a massa crescer por 45 minutos.
- Moldar os pães no formato desejado. Dispor os pães em formas untadas. Aguardar 10 min.
- Assar por aproximadamente 20 minutos, com temperatura média, em forno pré-aquecido.



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

