

## RECEITA DE PÃO DE SOJA

### **Para o fermento:**

3 colheres de sopa de fermento de pão  
3 colheres de sopa de açúcar  
1 xícara de chá de água morna

### **Para a massa:**

¼ de xícara de chá de óleo de soja  
3 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de sopa (rasa) de sal  
2 xícaras de polpa de soja triturada (*okara*)  
5 xícaras de chá de farinha de trigo

### **Modo de fazer:**

1. Prepare primeiro o fermento, dissolvendo com água morna em uma bacia o fermento e o açúcar até obter um mingau. Cubra com um pano e deixe em repouso por uns 15 minutos em um local quente e abafado.
2. Após este período, adicione ao mingau a polpa da soja, o açúcar e o óleo. Adicione a farinha de trigo aos poucos e vá sovando a massa com as mãos até que os ingredientes se misturem bem e a massa não grude mais nos dedos.
3. Molde os pães no formato desejado e disponha em formas untadas e polvilhadas com farinha de trigo.
4. Deixe crescer por mais umas 2 horas e então coloque em forno previamente aquecido a 200°C por 30 a 40 minutos até dourar.
5. Agora é só saborear...