

PÃO INTEGRAL COM QUINOA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha 100% integral com quinoa
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina (ou manteiga em temperatura ambiente)
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de água em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

- Misture a farinha e o fermento em uma vasilha
- Acrescente o açúcar, a margarina e o sal
- Adicione aos poucos a água, sove bem até a massa ficar lisa e homogênea
- Deixe a massa descansar por 15 minutos
- Depois divida a massa em pedaços e modele
- Coloque em uma forma untada e adequada para o crescimento
- Deixe até dobrar de volume
- Asse em forno preaquecimento a 180
- Eu troquei o açúcar branco pelo demerara

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8174-pao-integral-com-quinoa.html>