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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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