PÃO DE AMENDOIM INTEGRAL E NOZES (ADAPTADO PARA MAQUINA MULTI PANE)

INGREDIENTES

240 ml de água

2 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de pasta de amendoim ou manteiga de amendoim integral

2 colheres de margarina com sal

50 g de farinha de nozes

300 g de farinha integral

2 colheres (chá) de fermento biológico seco

100 g de amendoim sem pele e sem sal

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes no reservatório da multi pane na ordem da receita.

Separe 50 g de farinha de nozes e 50 g de amendoim sem pele para jogar em cima, após o segundo apito da maquina.

Escolha a opção 1 na máquina, cor da casca 2 e quantidade 2 e aperte iniciar.

Dentro de 3 horas seu pão de amendoim integral sairá quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14312-pao-de-amendoim-integral-e-nozes-adaptado-para-maquina-multi-pane.html