

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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