

CHAPATI (PÃO INDIANO)

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de trigo integral

2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou óleo de gergelim

1 colher (sopa) de sal

3/4 de xícara de água fervente (adicone mais se necessário)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo e a farinha de trigo integral, despeje o óleo e vá adicionando a água enquanto mistura a massa com os dedos, fazendo uma mistura homogênea.

Adicione água até formar uma massa que seja elástica, mas que não grude nos dedos.

Deixe a massa descansar por alguns minutos.

Em seguida, faça 10 bolinhas com a massa e abra com um rolo, polvilhando a superfície com farinha de trigo.

Abra até cada pão ter cerca de 1 a 2 mm de espessura.

Aqueça uma frigideira ou chapa em fogo médio até começar a evaporar gotas d'água.

Em seguida, coloque os pães sobre a frigideira sem untar e deixe torrar por cerca de 1 minuto de cada lado, até formar manchas marrons.

Pode ser consumido com ghee (manteiga clarificada), ovos mexidos ou como acompanhamento para curries, bem como para fazer wraps, pizzas e panquecas.

Se não for consumido fresco, pode ser torrado em uma frigideira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/16020-chapati-pão-indiano.html>