

PÃO DE CENOURA COM QUINOA E LINHAÇA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
300 g de cenoura cozida
10 g de fermento biológico seco
1/4 de xícara (chá) de água morna
1/4 de xícara (sopa) de óleo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento numa vasilha junto a água morna e deixe por 5 minutos descansando.

Coloque, no liquidificador, o ovo, o óleo, o açúcar, o sal, a cenoura e o fermento.

Bata até triturar bem.

Coloque numa vasilha e misture a a linhaça, quinoa e a farinha aos poucos.

Vá sovando até soltar das mãos.

Se necessário, adicione um pouco mais de farinha até soltar das mãos, mas cuidado para não por farinha demais.

Geralmente, se a farinha for de boa qualidade, 500 gramas é o suficiente.

Divida a massa em 9 partes e faça bolinhas.

Ponha numa forma untada e enfarinhada, um ao lado do outro, com espaço de uns 2 centímetros entre eles.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média, por 30 minutos.

Desligue o fogo e ponha um pano de prato limpo e úmido por cima dos pães ainda quente e deixe dentro do forno por 10 minutos.

Retire o pano e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19372-pao-de-cenoura-com-quinoa-e-linhaca.html>