

CHAPATI

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha integral

1/2 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande, adicione a farinha integral e o sal, depois misture.

Adicione o azeite e misture até que o óleo se desfaça completamente na farinha.

Adicione aos poucos água e amasse com as mãos a massa, o ponto é quando a massa não estiver grudando nas mãos.

Deixe descansar por 15 minutos e depois divida a massa em pequena bolinhas de aproximadamente 15 cm.

Em uma superfície lisa, espalhe um pouco de farinha, abra uma das bolinhas com um rolo de massa e depois forme discos finos e planos.

Em fogo baixo, asse os pães em uma chapa ou frigideira e para saber que eles estão prontos os dois lados devem estar dourados ou levemente tostados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20699-chapati.html>