

# PÃO DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

1.000 g de farinha de trigo  
20 g de sal  
100 g de ovos inteiro  
100 g de açúcar refinado  
10 g de melhorador  
25 g de fermento instantâneo  
400 g de água morna  
200 g de amendoim triturado

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos até que desgrude das mãos.

Depois que a massa não grudar mas nas mãos, sove por mas 10 minutos.

Divida a massa em 3 parte e deixe descaçar até que dobre de volume (20 a 40 minutos).

Modele a massa do seu gosto, coloque em uma forma untada e deixe crescer novamente, de preferencia em um local morno para acelera o crescimento.

Coloque para assar em forno a 200º C com vapor ou sem vapor por 30 minutos ou até fica dourado.

No forno à vapor ele cria uma casquinha crocante.

No forno convencional fica excelente, só não forma a casquinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21071-pao-de-amendoim.html>