

FOCACCIA DE AVEIA E MANJERICÃO

INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento biológico
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
- 1 colher (sopa) de fondor
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 4 colheres (sopa) de água
- 2 colheres (sopa) de manjericão

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, dissolva o fermento biológico em meia xícara (chá) água morna e reserve.

Em outra tigela, misture farinha de trigo, aveia, fondor, azeite e 4 colheres de água.

Junte o fermento dissolvido e amasse por cerca de 5 minutos.

Abra a massa com o auxílio de um rolo e transfira-a para uma assadeira pequena untada com azeite.

Cubra e deixe crescer por uma hora.

Faça leves depressões na massa com o dedo.

Regue com azeite e espalhe por cima o manjericão.

Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por cerca de 20 minutos, até que doure ligeiramente.

Corte em quadrados e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25464-focaccia-de-aveia-e-manjericao.html>