PÃOZINHO DE AMARANTO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 ovos

1/2 xícara de óleo

1 pacote de mistura para massa sovada com psílio beladri

2 xícaras de água morna

2 colheres (café) de sal

1/2 xícara de castanha do para picada

1/2 xícara de amaranto

2 gemas para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture o psílio (pacote separada que vem dentro da mistura) nas 2 xícaras de água e deixe hidratar por 15 minutos.

Acrescente o ovo, o óleo, o sal e misture bem.

Coloque mistura em pó e sove bem a massa até ficar lisa e homogênea.

Caso necessário, polvilhe amido de milho na superfície que utilizar para sovar a massa e nas mãos.

Acrescente a castanha e o amaranto e sove mais um pouco para distribui-los na massa.

Modele da forma e tamanho que desejar e deixe crescer até quase dobrar de volume (cerca de 30 minutos).

Pincele com as gemas e leve assar por 30 minutos a 220º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26424-paozinho-de-amaranto-sem-gluten.html