

# PÃOZINHO COM AMARANTO

## INGREDIENTES

1 pacote de mistura para massa sovada com psílio

2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

2 1/2 xícaras (chá) de água levemente morna

2 colheres (café) de sal

1/2 xícara de castanha-do-pará triturada

3 colheres (sopa) de amaranto

2 gemas para pincelar

## MODO DE PREPARO

Misture o psílio (pacotinho separado) com a água e deixe hidratar (até virar uma gelatina) por cerca de 15 a 20 minutos.

Acrescente o ovo, o óleo, o sal e a mistura.

Sove até a massa ficar homogênea e molinha (como massa de modelar).

Caso fique grudando nas mãos, polvilhe com amido de milho.

Acrescente o amaranto e a castanha à massa.

Faça bolinhas de aproximadamente 4 centímetros de diâmetro e coloque na forma, deixando espaço de dois dedos entre elas para o crescimento.

Se a massa estiver grudando, unte as mãos com óleo.

Deixe crescer por cerca de 20 minutos, pincele com a gema batida e leve ao forno preaquecido a 220° C por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26700-paozinho-com-amaranto.html>