

FARINHA DE PÃO GRANULADA PARA EMPANADOS

INGREDIENTES

6 a 8 fatias de pão de forma sem casa

MODO DE PREPARO

Comece congelando 6 a 8 fatias de pão de forma, sem casca e picado em pedaços grandes com as mãos, por no mínimo 4 horas. Pode ser a quantidade de pão que quiser. Esse processo vai “firmar” o pão para ser triturado, porque sem o congelamento ele vai ficar muito macio e embolar. Se quiser deixar dormir da noite para o dia no freezer, melhor ainda. Comece então o processo.

Depois de congelado, coloque um pouco no liquidificador na função pulse, ligando e desligando para ficar triturado.

Vá fazendo isso com todas as fatias do pão e depois coloque em uma assadeira.

Leve ao forno 150º C, de 20 a 30 minutos ou até que fique seco e crocante.

De vez em quando, abra o forno e misture a farinha com uma colher, para secar uniformemente e não grudar. Não deixe corar, ela fica branquinha e seca.

Retire do forno e espere esfriar um pouco.

Se ainda ficar algum pedaço grudado, é só desmanchar as bolinhas com as mãos.

A espessura dessa farinha vai ser de acordo com o gosto de cada um: pode ser mais fininha ou grossa, depende para que vai ser utilizada. Tome cuidado para não triturar demais, senão vai virar um pó.

Espere esfriar completamente e use para empanar. Depois, guarde o resto em saquinho plástico no congelador. Para empanar, passe primeiro na farinha de trigo, depois no ovo batido e depois na farinha granulada antes de fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39733-farinha-de-pao-granulada-para-empnanados.html>