PÃOZINHO DE QUINOA E CASTANHA DO PARÁ

INGREDIENTES

1 xícara de chá de quinua em grão

2 xícaras de água morna

1 sachê de fermento biológico seco

3 colheres de sopa de mel

2 colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de manteiga amolecida

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo integral

1/2 xícara de chá de castanha do pará triturada

MODO DE PREPARO

No liquidiicador, bater a quinua com a água,o fermento, o mel, o sal e a manteiga.

Despeje numa tigela e misture com o restante dos ingredientes,até desgrudar das mãos.

Sove numa superfície enfarinhada por 10 minutos.

Cubra e deixe descansar por 1 hora.

Modele os pãezinhos,transfira para uma forma untada com óleo,pincele a gema e reserve por mais 30 minutos.Leve ao forno médio preaquecido,por 15 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50680-paozinho-de-quinoa-e-castanha-do-para.html