

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 liquidificador, 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>