PÃO DE ARARUTA

INGREDIENTES

1,2 kg de farinha de araruta

5 colheres (sopa) cheias de óleo de girassol (72 ml)

1/2 colher (sopa) de goma xantana (7,2 g)

1/2 colher (sopa) de sal (24 g)

1/3 de xícara de açúcar demerara (60 g)

2 colheres (sopa) fermento biológico seco (24 g)

1 litro de água

1/3 xícara de farinha do bagaço da laranja (64,8 g)

MODO DE PREPARO

Adicione, em um recipiente, os ingredientes secos, incluindo o fermento

Misture, com o auxílio de uma batedeira elétrica, e acrescente a água e o óleo de girassol

Novamente misture, até a formação de uma massa viscosa

Asse em forno doméstico por 50 minutos, a temperatura de 230

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8615-pao-de-araruta.html