

Pão de açaí

Rendimento aproximado de 12 a 15 fatias

15 fatias

Ingredientes

ou

200 gramas de açaí

ou

160 gramas de farinha de linhaça - Mais Vita

ou

100 gramas de farinha de amêndoa - Relva verde

ou

1 saco pequeno de sal dietético (15 g)

ou

4 unidades de ovo de galinha (180 g)

ou

6 colheres de sopa de azeite de oliva (48 g)

ou

1.5 colheres de sopa de fermento químico em pó (15 g)

ou

50 gramas de semente de girassol, seco

Método de preparo

1

Utilizando uma batedeira, misture todos os ingredientes secos por 30 segundos (menos o fermento). Adicione os demais ingredientes e 50 ml de água (menos o fermento e bata por 3 minutos, até a massa ficar bem misturada. Adicione o fermento, espalhando sobre toda a massa e misture com auxílio de uma espátula. Acomode toda a massa em uma forma de bolo inglês, untada. Leve para assar por 40 minutos, em forno já pré aquecido a 180 graus. Faça o teste do palito.

2

Sugestão: pode colocar algumas sementes ou castanhas em cima da massa antes de assar. Congele as fatias de 2 em 2 e depois é só reaquecer na Frigideira ou Torradeira.