Massas

PÃO DE AMÊNDOA E CHIA - SEM GLUTEN

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
2-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 CUP MIOLO DE AMÊNDOA (COM PELE)
- 2 C.SOPA SEMENTES DE CHIA
- 1 1/2 C.SOPA ÁGUA
- 3/4 CUP POLVILHO DOCE (OU AZEDO)
- 1 C.CHÁ BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 PITADA SAL
- 3 OVOS
- 2 C.SOPA VINAGRE DE CIDRA DE MAÇÃ

CONFEÇÃO

1. Preaquecer o forno a 180ºC
2. Adicionar as sementes de chia à água para hidratarem;
3. Com a lâmina de amassar, colocar as amêndoas na taça e em seguida o cesto acessório (apenas para facilitar o processamento da amêndoa); programar pulse 40 s e depois vel 12 mais 20 s;
4. Adicionar o bicarbonato de sódio e o polvilho doce e programar vel 7, 20 s;
5. Adicionar os ovos, o vinagre e as sementes de chia e programar P1 massas;
6. Colocar a mistura numa forma (ex. tipo bolo inglês) forrada com papel vegetal previamente untado com um pouco de óleo de côco;
7. Levar ao forno por 30 min, ou até que o pão ganhe uma crosta dourada e firme.