

PÃO DE QUINOA



INGREDIENTES

- 80G QUINOA
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO GRANDES
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- ÁGUA
- SAL
- OVOS
- OREGÃOS
- QUEIJO MOZARELLA RALADO
- SEMENTES DE SÉSAMO

CONFEÇÃO

1. Lave muito bem a quinoa com a ajuda de um passador e deixe de molho de um dia para o outro (serve para retirar o sabor amargo e libertar fitatos).

2. Com a ultrablade pique a cebola e o alho finamente.

3. Mude para o acessório mistrador, junte o azeite e a quinoa e seleccione Slow Cook P1 durante 10 minutos (não use a tampinha de vapor).

4. No final do programa, adicione água suficiente de modo a que fique 1 dedo acima da quinoa.

5. Tempere com sal, coloque a tampinha de modo a ficar mínimo vapor dentro da taça e seleccione vel.1, 95º, 20 minutos. No fim do programa, retire a quinoa, escorra a água e reserve numa taça grande. Aproveite para ir pré-aquecendo o forno a 200ºC.

6. Quando a quinoa estiver fria, junte os ovos batidos, os oregãos e o queijo (reserve um pouco para polvilhar o pão) e misture bem - pode fazer esta operação na CC, mas pessoalmente gosto de fazer este passo manualmente.

7. Deite dentro de uma forma forrada de papel vegetal untado com azeite - escolha uma forma que lhe permita ficar com massa com altura de cerca de 1 dedo. Polvilhe com o restante queijo e as sementes de sésamo.

8. Leve ao forno cerca de 25 minutos ou até ficar dourado por cima.
