Pão de Açaí e Castanha do Pará - Pães pelo Mundo

Tempo de preparo
240 minutos

Rendimento
2 unidades

Sobre a Receita

O pão de açaí com castanha-do-Pará é uma receita que foge do básico, trazendo um toque diferente sem complicar o preparo. A combinação do açaí com a castanha dá ao pão um sabor levemente adocicado, com um fundo mais marcante e uma textura interessante por causa da crocância das castanhas.
Apesar de usar ingredientes mais característicos do Brasil, o processo é simples e bem parecido com o de outros pães: misturar, deixar crescer e assar. O resultado é um pão macio por dentro, com uma aparência um pouco mais escura por conta do açaí e um acabamento bonito com as castanhas por cima.
Funciona bem tanto para o dia a dia quanto para servir algo diferente, seja no café da manhã, lanche ou até em versões como pão de hambúrguer. É uma receita prática, mas com um sabor que chama atenção sem ser exagerado.

Ingredientes

- Farinha de Trigo Suprema Especial 5kg
- Polpa de Açaí: 1,5kg
- Castanha do Pará triturada: 1,5kg
- Açúcar: 200g
- Fermento biológico fresco: 200g
- Água: 2L
- Castanha do Pará triturada (para cobertura): quanto baste