



*Receitinhas*

# AMENDOIM PICANTE

## INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e sem pele
- 1/4 colher (chá) de páprica doce
- 1/4 colher (chá) de páprica picante
- 1/4 colher (chá) de pimenta calabresa seca
- 1/4 colher (chá) de cominho em pó
- 1/4 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva

## MODO DE PREPARO:

Em uma tigelinha misture todos os ingredientes do tempero. Despeje no amendoim, e misture bem para que todos estejam incorporados ao tempero. Coloque-os em uma forma anti aderente e leve ao forno pré aquecido a 180 por 10 minutos, retire e misture um pouco. Retorne por mais 10 minutos. Espere esfriar completamente para servir ou para armazenar.





[www.vanessamigray.com.br](http://www.vanessamigray.com.br) 

[vanessamigraynutricionista](#)  

[nutricionista@vanessamigray.com.br](mailto:nutricionista@vanessamigray.com.br) 

