

Pão de tapioca

Café da manhã e lanches.

12 porções

Ingredientes

ou

12 colheres de sopa cheias de leite em pó integral (192 g)

ou

6 colheres de sopa de tapioca de goma

ou

3 unidades de ovo de galinha (135 g)

ou

1 pitada de sal, cozinha (0 g)

ou

1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

Método de preparo

1

Bata todos os ingredientes no liquidificador e deixe o fermento por último.

2

Leve ao forno a 180 C por aproximadamente 20 a 25 minutos ou até dar uma douradinha no pão.

3

Dica 1: Para fazer vários pãezinhos separe em pequenas bolinhas ou na quantidade que queira fazer e faça uma bisnaguinha. Ou se preferir fazer um pão só, use a própria forma do pão.