

Pão caseiro de flocão de milho

2 porção

Ingredientes

ou

4 colheres de sopa cheias de cereais de flocos de milho, sem sal (16 g)

ou

1 unidade de ovo de galinha (45 g)

ou

1 grama de sal

ou

2 gramas de fermento químico em pó

ou

100 gramas de água mineral natural

ou

1 grama de óregano

Método de preparo

1

Prepare a massa com água morna, deixe descansar de 5 a 10 minutos, depois coloque o ovo e o fermento e o sal, misture bem! Leve ao microondas por 3 minutos em uma vasilha de vidro ou de alumínio, tira e corte ao meio. recheio com queijo ou algum recheio de sua preferência , depois coloque na sanduicheira e deixe no ponto do seu gosto!