

Pão flocão de frigideira

🕒 Preparação 25 minutos ● Total 45 minutos 2 porções

Ingredientes

ou

100 gramas de cereais de flocos de milho, sem sal

ou

1/2 colher de chá de sal

ou

100 gramas de água mineral natural

ou

1 unidade de ovo de galinha (45 g)

ou

1 colher de sopa de leite de vaca integral

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g)

ou

1/2 colher de sopa de fermento químico em pó (5 g)

ou

Orégano a gosto

Método de preparo

1

Em uma tigela junte o flocão de milho, o sal e a água Misture e deixe hidratar por 20 minutos

2

Em uma tigela maior junte o ovo, o leite, o azeite e o flocão hidratado Misture bem e acrescente o fermento Unte uma frigideira com manteiga

3

Coloque a massa e ajeite por toda a superfície da frigideira Tampe a panela. Ligue em fogo baixo e aguarde dourar Vire e espere dourar a outra parte Sirva