

**PÃO DE FORMA**

Café da manhã

 1 hora 14 porções**INGREDIENTES**

- 3 xícaras de chá de farinha de arroz [474 g]
- 1/2 xícara de polvilho doce [10 g]
- 3 unidades de ovo de galinha [135 g]
- 2 tabletes de fermento biológico [30 g]
- 1 colher de sopa de açúcar [24 g]
- Sal a gosto
- 1 e 1/2 copo americano de água
- 1/2 copo americano de óleo de canola
- 1 xícara de chá de fécula de batata [160 g]

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o sal, que vai derreter o fermento.
- 2º Aqueça a água e o óleo juntos e acrescenta à massa. Depois, junte a mistura das farinhas e, por último, os ovos.
- 3º Coloque em uma forma de pão ou de pudim untada com manteiga. Deixe em um local abafado e espere dobrar de tamanho.
- 4º Leve para assar em forno alto por aproximadamente 30 minutos.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

|                    | POR 100 g | POR PORÇÃO [87 g] | % DDR |
|--------------------|-----------|-------------------|-------|
| ENERGIA            | 286 kcal  | 249 kcal          | 12 %  |
| CARBOIDRATOS       | 44 g      | 39 g              | 13 %  |
| PROTEÍNA           | 5 g       | 4 g               | 6 %   |
| GORDURA            | 10 g      | 9 g               | 15 %  |
| GORDURAS SATURADAS | 1 g       | 1 g               | 4 %   |
| FIBRA ALIMENTAR    | 2 g       | 2 g               | 6 %   |
| SÓDIO              | 59 mg     | 51 mg             | 2 %   |