

Pão de mel caseiro

1 porção

Ingredientes

ou

1 unidade de ovo de galinha [45 g]

ou

20 gramas de farelo de aveia, cru

ou

1 unidade de ovo de galinha [45 g]

ou

2 colheres de sopa de farelo de aveia [20g]

ou

2 colheres de sopa de cacau em pó [25 g]

ou

2 colheres de sopa de mel [30 g]

ou

1 colher de sopa de doce de leite cremoso [25 g]

ou

5 gramas de fermento químico em pó

Método de preparo

1

Misture o ovo, farelo de aveia, cacau, mel e fermento até se tornar uma mistura homogênea, e coloque na air fryer por 15 minutos.

2

Recheie com o doce de leite e está pronto para servir.