

## Pão de açaí

Rendimento aproximado de 12 a 15 fatias

15 fatias

### Ingredientes

ou

200 gramas de açaí

ou

160 gramas de farinha de linhaça - Mais Vita

ou

100 gramas de farinha de amêndoa - Relva verde

ou

1 saco pequeno de sal dietético (15 g)

ou

4 unidades de ovo de galinha (180 g)

ou

6 colheres de sopa de azeite de oliva (48 g)

ou

1.5 colheres de sopa de fermento químico em pó (15 g)

ou

50 gramas de semente de girassol, seco

### Método de preparo

1

Utilizando uma batedeira, misture todos os ingredientes secos por 30 segundos (menos o fermento). Adicione os demais ingredientes e 50 ml de água ( menos o fermento e bata por 3 minutos, até a massa ficar bem misturada. Adicione o fermento, espalhando sobre toda a massa e misture com auxílio de uma espátula. Acomode toda a massa em uma forma de bolo inglês, untada. Leve para assar por 40 minutos, em forno já pré aquecido a 180 graus. Faça o teste do palito.

2

Sugestão: pode colocar algumas sementes ou castanhas em cima da massa antes de assar. Congele as fatias de 2 em 2 e depois é só reaquecer na Frigideira ou Torradeira.