

Pão ázimo (sem fermento)

Café da manhã

● Total 20 minutos 2 porções

Ingredientes

ou

1/2 xícara de chá de farinha de grão de bico

ou

1 pitada de sal, cozinha [0 g]

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem [8 g]

ou

água

ou

1/3 xícara de chá de farinha de arroz + polvilho doce

Método de preparo

1

Coloque a farinha, azeite e sal em uma vasilha. Adicione água morna aos poucos e sove até formar uma massa lisa. Abra 2 discos pequenos bem finos e asse em frigideira antiaderente.

2

Coloque a farinha, azeite e sal em uma vasilha. Adicione água morna aos poucos e sove até formar uma massa lisa. Abra 2 discos pequenos bem finos e asse em frigideira antiaderente.