

# PÃO DE RICOTA

## INGREDIENTES

2 copos de farinha de arroz  
1 copo de polvilho doce  
1 iogurte natural  
1/2 copo de óleo de coco  
orégano a gosto  
4 ovos  
1 pitada de açúcar  
1 colher (sobremesa) de sal  
1 colher de fermento em pó  
200 g de ricota

## MODO DE PREPARO

Primeiro separe a ricota e o fermento.

Coloque todo o restante dos ingredientes no liquidificador e bata por 5 minutos (a massa é bem densa).

Junte o fermento e misture cuidadosamente.

Depois, despeje metade dessa massa em uma assadeira untada.

Corte a ricota em cubinhos bem pequenos e coloque sobre a massa.

Cubra a ricota com o restante da massa.

Leve para assar em fogo médio alto, previamente aquecido, por 30 minutos (ou até dourar).

Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18038-pao-de-ricota.html>