

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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