

# PÃO DE MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de aveia ( farelo, farinha, flocos finos)
- 2 ovos (se preferir, peneire a gema para tirar a película que dá o cheiro do ovo)
- 1 colher (sopa) rasa de fermento para bolo
- 1 pitada de sal
- ervas a gosto (usei orégano)
- se preferir adicione 1 colher de requeijão 0% gordura para dar um toque diferente

## MODO DE PREPARO

- Misture tudo muito bem (exceto o fermento) em um recipiente que vá ao micro-ondas.
- Após misturar bem, adicione o fermento e leve ao micro-ondas por 2 minutos.
- Após tirar do micro-ondas, reparta ao meio o pão e recheie a gosto.
- Se preferir, doure o pão na sanduicheira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19600-pao-de-micro-ondas.html>