

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://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/19600-pao-de-micro-ondas.html>