

PÃO DE FRIGIDEIRA (SEM FERMENTO, SEM LEITE, SEM OVO)

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de água morna
- 1 colher (sopa) margarina
- 1 colher (café) sal
- 1 colher (café) orégano
- 2 colheres (sopa) queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, a margarina, o sal, o orégano, o queijo e a água morna, até a massa ficar bem homogênea e sem grudar nas mãos.

Não precisa sovar nem deixar crescendo. Separe a massa em 8 bolinhas e abra cada uma delas em um disco bem fino com um rolo ou um copo numa superfície limpa e enfarinhada. Coloque o disco de massa numa frigideira antiaderente e quando começar a dourar, mais ou menos por 2 minutos, vire para assar do outro lado. Ela fica com um aspecto seco de pão árabe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34767-pao-de-frigideira-sem-fermento-sem-leite-sem-ovo.html>