

PÃO SEM CEREAIS



CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na CC no programa P1 massas e deixar levedar aprox. 30 minutos.
2. Colocar numa forma forrada com papel vegetal e SEM deixar levedar novamente, levar ao forno a 200°C durante aprox 45 minutos ou até estar cozido

INGREDIENTES

- 70 G FARINHA SARRACENO
- 140 G FARINHA DE SEMENTES
- 170 G POLVILHO DOCE
- 1 COLHER SOBREMESA MEL
- 1 COLHER SOPA AZEITE ´SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 SAQUETA LEVEDURA SEM GLÚTEN
- 1 COLHER CAFÉ BICARBONATO DE SÓDIO
- 200 ML DE ÁGUA