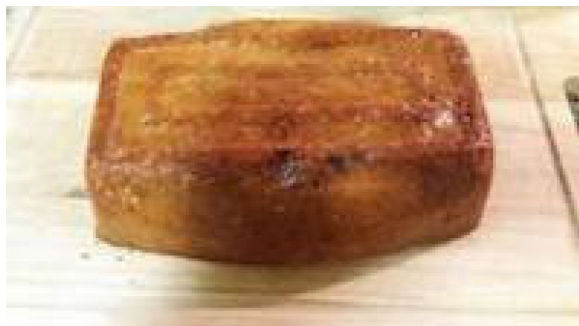


# PÃO DE AVEIA COM SULTANAS



## INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- x 2 CANECAS AVEIA
- x 1 CANECA E MEIA DE LEITE DE AMÊNDOA
- x 2 COLHERES SOPA DE MEL
- x 1 COLHER SOBREMESA DE FERMENTO
- x 2 COLHERES DE AZEITE
- x PITADA DE SAL
- x SULTANAS A GOSTO

## CONFEÇÃO

1. Preparação

---

2. Pré aquecer forno 170°C

---

3. x colocar no copo, aveia e leite como acessório batedor V4/1min, deixar 20 min repouso no copo

---

4. x colocar o resto dos ingredientes V4/2min

---

5. x colocar forno e retirar ao fim de 30 a 35 min, dependendo do forno.

---