

PÃO COM FARINHA DE FEIJÃO BRANCO

INGREDIENTES:

10 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de farinha de feijão branco

6 colheres de sopa de água

1 colher de cafézinho de fermento em pó

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO:

Misture tudo até formar uma massa lisa. Coloque em uma forma e deixe descansar por 30 minutos. Depois disso, com a massa crescida, faça bolinhas, pincele com azeite de oliva e jogue um pouco de farinha de trigo por cima. Por último, faça um corte em forma de X no centro da bolinha e coloque no forno por mais ou menos 15 minutos. O forno deve ser médio em 180°C.