



RECEITAS DA FIA

Pão de Aveia

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-aveia-1

Experimente esse pão de leite com aveia com uma textura única e sabor irresistível!

Pão de Aveia

 45 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de [leite em pó](#)
- 1 colher de sopa de [aveia](#) em flocos finos
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal a gosto
- 1 colher de chá de fermento químico em pó

Modo de Preparo

1. Comece batendo bem o ovo em uma tigela.
2. Em seguida, adicione o leite em pó, a aveia em flocos finos, o azeite e o sal. Mexa bem até obter uma massa cremosa.
3. Por último, acrescente o fermento químico e misture delicadamente.
4. Unte uma forma e despeje a massa.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por aproximadamente 10 a 15 minutos, ou até que esteja dourado e cheiroso.
6. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva.
7. Surpreenda-se com o delicioso sabor e a textura cremosa desse pão de aveia!

www.receitasdafia.com