



# RECEITAS DA FIA

## Pão de aveia na frigideira

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-aveia-na-frigideira](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-aveia-na-frigideira)

Experimente esta deliciosa e saudável receita de pão de aveia fit de frigideira pra comer sem culpa!

Pão de aveia na frigideira

 15 min

 1 porção

### Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de [farinha de aveia](#)
- 1/4 de xícara (chá) de [polvilho doce](#)
- Sal a gosto
- 1/2 colher (chá) de [fermento em pó](#)
- 1/2 colher (sopa) de [azeite](#)
- 1/3 de xícara (chá) de água

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha de aveia, o polvilho doce, o sal e o fermento
2. Adicione o azeite e misture bem
3. Acrescente a água gradualmente, misturando até formar uma massa mole, porém consistente
4. Unte uma frigideira antiaderente com óleo e transfira a massa para ela
5. Leve ao fogo baixo, tampe e deixe cozinhar por cerca de 4 minutos, até dourar por baixo
6. Vire o pão e cozinhe por mais 4 minutos, tampando novamente a frigideira
7. Sirva recheie como quiser e desfrute dessa saborosa receita de pão de aveia fit !

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)