

PÃO DE ARROZ

Ingredientes:

1 xícara de chá de arroz cru

4 ovos

1 xícara de chá de óleo de côco

½ xícara de azeite de oliva

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de fermento químico em pó.

Preparo: deixe o arroz de molho por 4 horas, escorra e bata com os outros ingredientes (exceto o fermento). Quando estiver homogêneo acrescente o fermento e bata de leve. Unte uma forma com um pouco de azeite e asse em forno médio preaquecido a 180° por 30-35 min.