Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com



Pão de Batata Doce

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de purê de batata doce
  - 2 xícaras de farinha de arroz
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/2 xícara de polvilho azedo
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento biológico seco
  - 1 colher de chá de sal

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Água morna, conforme necessário
  - Modo de preparo:
- Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes secos.
- Adicione o purê de batata doce e o óleo de coco. Misture bem.
- Acrescente água morna aos poucos até formar uma massa homogênea.
- Cubra a massa e deixe descansar por 1 hora.
- Modele o pão em formato de sua preferência, coloque em uma forma untada e deixe descansar por mais 30 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 180°C e asse o pão por cerca de 40-45 minutos, ou até dourar.

Pão de Aveia e Linhaça

  - Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de aveia
- 1/2 xícara de farinha de linhaça
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de mel
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
  - Modo de preparo:
- Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
- Em outra tigela, bata os ovos, o azeite, o mel e a água.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.

Pão de Quinoa

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de quinoa
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de mel
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água morna
- **Modo de preparo:**
- Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
- Em outra tigela, bata os ovos, o óleo de coco, o mel e a água morna.
- Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja cozido por completo.

Pão de Amêndoas

- **Ingredientes:**
- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/4 xícara de água
- **Modo de preparo:**
- Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
- Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 35-40 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

Pão de Milho

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de fubá de milho
  - 1 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- **Modo de preparo:**
  - Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
  - Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e a água.
  - Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.
  - Despeje a massa em uma forma de pão untada.
  - Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40-45 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.

Pão de Quinoa e Chia

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de quinoa
  - 1/2 xícara de farinha de chia
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento biológico seco
  - 1 colher de chá de sal

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 1 colher de sopa de mel
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água morna

- Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
- Em outra tigela, bata os ovos, o óleo de coco, o mel e a água morna.
- Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja cozido por completo.

Pão de Mandioca

- Ingredientes:

- 2 xícaras de mandioca cozida e amassada
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água

- Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
- Em outra tigela, bata os ovos, o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40-45 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.

Pão de Milho Verde

- Ingredientes:
- 2 xícaras de milho verde
- 1 xícara de farinha de milho
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- No liquidificador, bata o milho verde, os ovos, o óleo de coco e a água.
- Em uma tigela, misture a farinha de milho, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
- Adicione a mistura líquida aos ingredientes secos e misture bem até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40-45 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

Pão de Arroz Integral

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de arroz integral
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
  - Misture todos os ingredientes secos em uma tigela.
  - Em outra tigela, bata os ovos, o óleo de coco e a água.
  - Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.
  - Despeje a massa em uma forma de pão untada.
  - Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40-45 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.

Pão de Polvilho

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de polvilho doce
  - 1/2 xícara de polvilho azedo
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Misture os polvilhos, o fermento em pó e o sal em uma tigela.
- Em outra tigela, bata os ovos, o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até obter uma massa homogênea.
- Modele pequenas bolas de massa e coloque em uma forma untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20-25 minutos, ou até que os pãezinhos estejam dourados.

Pão de Coco

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de coco
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de leite de coco
- Modo de preparo:
  - Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
  - Em uma tigela grande, misture a farinha de coco, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
  - Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e o leite de coco.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Abóbora

- Ingredientes:
- 2 xícaras de purê de abóbora
- 1 1/2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- Modo de preparo:
- Misture todos os ingredientes em uma tigela até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Deixe descansar por cerca de 30 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 180°C e asse o pão por aproximadamente 40-45 minutos, ou até que esteja dourado e assado por completo.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

Pão de Grão-de-Bico

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de grão-de-bico
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de azeite de oliva
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
  - Em uma tigela grande, misture a farinha de grão-de-bico, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
  - Em outra tigela, bata os ovos e adicione o azeite de oliva e a água.
  - Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
  - Despeje a massa em uma forma de pão untada.
  - Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Sorgo

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de sorgo

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água

- Modo de preparo:
- Misture todos os ingredientes em uma tigela até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Deixe descansar por cerca de 30 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 180°C e asse o pão por aproximadamente 40-45 minutos, ou até que esteja dourado e assado por completo.

Pão de Teff

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de teff
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água

- Modo de preparo:
- Em uma tigela grande, misture a farinha de teff, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Amendoim

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de amendoim
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
- Em uma tigela grande, misture a farinha de amendoim, a farinha de arroz, o fermento em pó e o sal.
- Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Teff e Aveia

- Ingredientes:
- 1 xícara de farinha de teff
- 1 xícara de farinha de aveia
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- Misture as farinhas, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal em uma tigela grande.
- Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

Pão de Arroz e Linhaça

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de arroz
  - 1/2 xícara de farinha de linhaça
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
  - Em uma tigela grande, misture as farinhas, a linhaça, o fermento em pó e o sal.
  - Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e a água.
  - Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
  - Despeje a massa em uma forma de pão untada.
  - Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Coco e Banana

- Ingredientes:

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 2 bananas maduras amassadas
- 2 xícaras de farinha de coco
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos

- Modo de preparo:
- Em uma tigela grande, misture as bananas amassadas, a farinha de coco, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
- Adicione os ovos e o óleo de coco à mistura e mexa até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Milho e Ervas

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de fubá
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de ervas frescas picadas (salsa, cebolinha, manjericão)

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- Em uma tigela grande, misture a farinha de milho, o fubá, o polvilho doce, o fermento em pó, o sal e as ervas frescas.
- Em outra tigela, bata os ovos e adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Cenoura e Castanhas

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de farinha de castanha de caju
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1 xícara de cenoura ralada
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Em uma tigela grande, misture as farinhas, o fermento em pó e o sal.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco, a cenoura ralada e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Batata Baroa (Mandioquinha)

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de purê de batata baroa (mandioquinha)
  - 1 1/2 xícaras de farinha de arroz
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento biológico seco
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
- Modo de preparo:
  - Misture o purê de batata baroa, a farinha de arroz, o polvilho doce, o fermento biológico seco e o sal em uma tigela grande.
  - Adicione os ovos e o óleo de coco à mistura e mexa até formar uma massa homogênea.
  - Despeje a massa em uma forma de pão untada.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Deixe descansar por cerca de 30 minutos.
- Pré-aqueça o forno a 180°C e asse o pão por aproximadamente 40-45 minutos, ou até que esteja dourado e assado por completo.

Pão de Abobrinha e Ervas

- Ingredientes:
- 2 xícaras de abobrinha ralada
- 1 1/2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/4 xícara de água
- 2 colheres de sopa de ervas frescas picadas (salsa, cebolinha, manjericão)
- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
- Misture a abobrinha ralada, a farinha de arroz, o polvilho doce, o fermento em pó, o sal e as ervas frescas em uma tigela grande.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Quinoa e Amêndoas

- Ingredientes:
- 1 1/2 xícaras de farinha de quinoa
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- Misture as farinhas, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal em uma tigela grande.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

Pão de Aveia e Maçã

- Ingredientes:
  - 1 1/2 xícaras de farinha de aveia
  - 1/2 xícara de farinha de arroz
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1 xícara de maçã ralada
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
  - Misture as farinhas, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal em uma tigela grande.
  - Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco, a maçã ralada e a água.
  - Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
  - Despeje a massa em uma forma de pão untada.
  - Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

Pão de Linhaça e Chia

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de linhaça
  - 1/2 xícara de farinha de chia
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
  - Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
  - Em uma tigela grande, misture as farinhas de linhaça e chia, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
  - Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
  - Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
  - Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
  - Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
  - Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Arroz Integral e Sementes

- Ingredientes:

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 2 xícaras de farinha de arroz integral
- 1/2 xícara de sementes variadas (girassol, abóbora, gergelim)
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água

- Modo de preparo:
- Misture a farinha de arroz integral, as sementes, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal em uma tigela grande.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Amaranto e Quinoa

- Ingredientes:
- 1 xícara de farinha de amaranto
- 1 xícara de farinha de quinoa
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água

- Modo de preparo:
- Em uma tigela grande, misture as farinhas de amaranto e quinoa, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Semente de Abóbora e Nozes

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de farinha de semente de abóbora
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1/2 xícara de água

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Modo de preparo:
  - Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
  - Em uma tigela grande, misture as farinhas de amêndoas e semente de abóbora, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
  - Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco, a água e as nozes picadas.
  - Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
  - Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
  - Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
  - Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Aveia e Gergelim

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de aveia
  - 1/2 xícara de farinha de amêndoas
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de gergelim
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Misture a farinha de aveia, a farinha de amêndoas, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal em uma tigela grande.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Adicione o gergelim à massa e misture bem.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Amêndoas e Cacau

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de amêndoas
  - 1/2 xícara de farinha de coco
  - 1/4 xícara de cacau em pó
  - 1/4 xícara de mel ou xarope de agave (para adoçar)
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de essência de baunilha
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
  - Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas, a farinha de coco, o cacau em pó e o fermento em pó.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o mel ou xarope de agave, o óleo de coco, a essência de baunilha e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja firme ao toque e um palito inserido no centro saia limpo.
- Deixe esfriar antes de desenformar e fatiar.

Pão de Tapioca e Ervas

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de tapioca
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 1 colher de sopa de ervas frescas picadas (salsa, cebolinha, manjericão)
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Em uma tigela grande, misture a farinha de tapioca, o polvilho doce, o fermento em pó, o sal e as ervas frescas.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Castanha de Caju e Cúrcuma

- Ingredientes:
  - 2 xícaras de farinha de castanha de caju
  - 1/2 xícara de farinha de arroz
  - 1/2 xícara de polvilho doce
  - 1/4 xícara de óleo de coco
  - 1 colher de sopa de fermento em pó
  - 1 colher de chá de sal
  - 1 colher de chá de cúrcuma em pó
  - 3 ovos
  - 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
  - Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
  - Em uma tigela grande, misture a farinha de castanha de caju, a farinha de arroz, o polvilho doce, o fermento em pó, o sal e a cúrcuma em pó.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Feijão Branco e Alecrim

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de feijão branco
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de alecrim fresco picado
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- Em uma tigela grande, misture a farinha de feijão branco, a farinha de arroz, o polvilho doce, o fermento em pó, o sal e o alecrim picado.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Despeje a massa em uma forma de pão untada.
- Asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e assado por completo.

Pão de Polvilho Azedo e Semente de Abóbora

- Ingredientes:
- 2 xícaras de polvilho azedo
- 1/2 xícara de farinha de semente de abóbora
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água
- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
- Em uma tigela grande, misture o polvilho azedo, a farinha de semente de abóbora, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal.
- Em outra tigela, bata os ovos, adicione o óleo de coco e a água.
- Combine os ingredientes secos e molhados até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Deixe esfriar antes de fatiar.

Pão de Mandioca

- Ingredientes:
- 2 xícaras de polvilho doce
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1 xícara de mandioca cozida e amassada
- 1/2 xícara de água morna
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
- Em uma tigela grande, misture o polvilho doce e o polvilho azedo.
- Adicione a mandioca amassada, a água morna, o óleo de coco, o fermento em pó e o sal. Misture bem até formar uma massa homogênea.
- Transfira a massa para a forma de pão e alise a superfície.
- Leve ao forno por cerca de 40-45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de desenformar e servir.

Pão de Milho Verde

- Ingredientes:
- 2 xícaras de fubá

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de óleo de coco
- 1 xícara de milho verde (em conserva, escorrido)
- 3 ovos
- 1 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal

- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
- Em uma tigela grande, misture o fubá, a farinha de arroz, o óleo de coco, o milho verde, os ovos, a água morna, o fermento em pó e o sal.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 40-45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar e servir.

Pão de Batata-Doce

- Ingredientes:
- 2 xícaras de purê de batata-doce
- 1 1/2 xícaras de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
- Em uma tigela grande, misture o purê de batata-doce, a farinha de arroz, o polvilho doce, o óleo de coco, o fermento em pó e o sal.
- Adicione os ovos à mistura e misture bem até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar e servir.

Pão de Quinoa

- Ingredientes:
- 2 xícaras de farinha de quinoa
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos
- 1/2 xícara de água morna
- Modo de preparo:
- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.

Licenciado para - Jane cilene Silva Gonçalves - 71534636072 - Protegido por Eduzz.com

- Em uma tigela grande, misture a farinha de quinoa, o polvilho doce, o óleo de coco, o fermento em pó e o sal.
- Adicione os ovos e a água morna à mistura seca e misture bem até formar uma massa homogênea.
- Despeje a massa na forma de pão e nivele com uma espátula.
- Asse por cerca de 40-45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
- Deixe esfriar antes de fatiar e servir.