

- Pãezinhos de Aveia -

Ingredientes:

- 3 chávenas de farinha de trigo integral
- 3 chávenas de farinha de trigo 55
- 3 chávenas de flocos de aveia
- 1 colher de sopa de mel
- 3 chávenas de águas morna
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de fermento de padeiro
- 75 ml de azeite



Modo de preparação:

Misturar as farinhas, colocar o azeite e o sal por cima e adicionar o fermento de padeiro.

Disolver o mel na água e colocar na mistura anterior aos poucos.

Amassar até a massa despegar das mãos.

Repousar a massa 20/30 minutos.

Faça pequenos pãezinhos e leve ao forno previamente aquecido a 180º, cerca de 20mn.